Пеллегрино Артузи

Наука приготовления и искусство поглощения пищи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Написанная еще в конце XIX века, книга «Наука приготовления и искусство поглощения пищи» представляет собой литературный памятник и практическое пособие одновременно. В ней собраны рецепты 790 блюд настоящей Итальянской кухни (паста, пицца, равиоли, ньокки, ризотто, бискотти и многое другое), дополненные историями о вкусовых предпочтениях и о традициях приготовления в различных областях Италии, анекдотами. И хотя некоторые блюда сегодня могут показаться диковинными, читатель получит не только эстетическое удовольствие от прочтения книги, но и сможет приготовить блюда по рецептам, которым итальянские хозяйки доверяют уже более ста лет.

- Пеллегрино Артузи
  - ○
  - ○ Жизнь Пеллегрино Артузи
  - ○ История этой книги сродни сказке о Золушке
  - ○ Предисловие
  - ○ Читателю от автора[6]
  - ○ Некоторые нормы гигиены
  - ○ Питательная сила мяса
  - ○ Самобичевание
  - ○ Рецепты
    - ■ Бульон, заливное, соус
      - ■ 1. Бульон
      - ■ 2. Лечебный бульон
      - ■ 3. Заливное
      - ■ 4. Мясной соус
      - ■ 5. Мясной соус (французы называют его «испанским»)
      - ■ 6. Томатная подлива
    - ■ Первые блюда
      - ■
      - ■ 7. Каппеллетти по-романьольски
      - ■ 8. Тортеллини по-итальянски
      - ■ 9. Тортеллини по-болонски
      - ■ 10. Тортеллини с голубиным мясом
      - ■ 11. Тюря[18]
      - ■ 12. Суп с хлебными крошками
      - ■ 13. Тальерини[19] из манной крупы
      - ■ 14. Ньокки[20]

- 15. Суп с манными ньокки
- 16. Еще один суп с манными ньокки
- 17. Бульон с пампушками
- 18. Райский суп
- 19. Суп с протертым мясом
- 20. Суп с пассателли
- 21. Суп с мясными пассателли
- 22. Суп на основе рикотты
- 23. Суп с манными клецками
- 24. Суп с мучными клецками
- 25. Суп с шашечками из рикотты
- 26. Суп «милле фанти»[22]
- 27. Суп с молочными клецками
- 28. Суп из хлебного мякиша
- 29. Суп с картофельными клецками
- 30. Суп с рисовыми клецками
- 31. Двухцветный суп
- 32. Суп с фаршированным хлебом
- 33. Суп из мухоморов
- 34. Суп из желтой тыквы[24]
- 35. Гороховый суп-пюре, скоромный
- 36. Суп сантэ
- 37. Щавелевый[25] суп
- 38. Суп с мясным соусом
- 39. Королевский суп
- 40. Суп по-испански
- 41. Суп из яичного хлеба
- 42. Супы на основе риса
- 43. Рис по-охотничьи
- 44. Перепела с рисом
- 45. Мальфаттини[27]
- 46. Кускуссу
- 47. Минестроне
- 48. Пассателли из манной крупы
- 49. Рис с цукини
- 50. Французский луковый суп
- 51. Стрикетти по-болонски
- 52. Суп с мясным соусом и раками
- 53. Суп а-ля Стефани[30]
- 54. Пармские анолини
- 55. Тортелли[31]
- 56. Гороховый[32] суп-пюре, постный
- 57. Фасолевый суп
- 58. Тосканская похлебка

- 59. Постная мучная похлебка
- 60. Постный суп из манной крупы
- 61. Чечевичная похлебка
- 62. Легкий суп с теллинами
- 63. Спагетти с теллинами
- 64. Суп из лягушек
- 65. Суп на бульоне из кефали
- 66. Суп по-монастырски
- 67. Пастине или каппеллини в бульоне из светлого горбыля
- 68. Суп-пюре из сушеного гороха
- 69. Тальятелле с ветчиной
- 70. Зеленые тальятелле
- 71. Тальятелле по-романьольски
- 72. Ризотто с теллинами
- 73. Ризотто с линем
- 74. Черное ризотто с каракатицами по-флорентийски
- 75. Ризотто с горохом
- 76. Ризотто с грибами
- 77. Ризотто с помидорами
- 78. Ризотто по-милански[41] I
- 79. Ризотто по-милански II
- 80. Ризотто по-милански iII
- 81. Рис с лягушками[43]
- 82. Рак в ризотто
- 83. Ризотто на рыбном бульоне
- 84. Макароны по-французски
- 85. Макароны по-неаполитански I
- 86. Макароны по-неаполитански II
- 87. Макароны по-болонски
- 88. Макароны с сардинами по-сицилийски
- 89. Картофельные ньокки
- 90. Ньокки из кукурузной муки
- 91. Паппарделле по-аретински[48]
- 92. Паста по-охотничьи
- 93. Паста с чирками
- 94. Паппарделле с соусом из кролика
- 95. Паппарделле с зайчатиной I
- 96. Паппарделле с зайчатиной II
- 97. Равиоли
- 98. Равиоли по-романьольски
- 99. Равиоли по-генуэзски
- 100. Спагетти с анчоусами

- 101. Спагетти с хеком
- 102. Спагетти с соусом из каракатиц
- 103. Спагетти в пост
- 104. Спагетти по-деревенски
- 105. Спагетти с горохом
- 106. Спагетти под бешамелью
- 107. Заправка из припущенных трав и овощей

- Закуски
  -
    - 108. Гренки с каперсами
    - 109. Гренки с трюфелями
    - 110. Гренки с куриной печенкой
    - 111. Гренки с куриной печенкой и шалфеем
    - 112. Бекасы с гренками[55]
    - 113. Гренки разные
    - 114. Сандвичи
    - 115. Гренки с куриной печенкой и анчоусами
    - 116. Гренки с селезенкой
    - 117. Цветные гренки
    - 118. Вяленая треска а-ля Монблан
- Соусы
  -
    - 119. Зеленый соус
    - 120. Зеленый соус, который французы называют sauce ravigote, то есть «бодрящий»
    - 121. Соус из каперсов и анчоусов
    - 122. Постный соус для пасты
    - 123. Соус а-ля метрдотель
    - 124. Белый соус
    - 125. Соус из томатов
    - 126. Майонез[61]
    - 127. Острый соус I
    - 128. Острый соус II
    - 129. Желтый соус к отварной рыбе
    - 130. Голландский соус
    - 131. Соус к рыбе в гриле
    - 132. Соус с каперсами к отварной рыбе
    - 133. Соус с тунцом
    - 134. Генуэзский соус к отварной рыбе[62]
    - 135. Папин соус

- 136. Соус с трюфелями
- 137. Бешамель
- 138. Соус со сладким перцем

- Блюда из яиц
  -
  - 139. Яйца всмятку и вкрутую
  - 140. Яйца-пашот
  - 141. Яичница на сливках
  - 142. Канапе с яичными желтками[63]
  - 143. Фаршированные яйца I
  - 144. Фаршированные яйца II
  - 145. Разнообразные яичницы
  - 146. Яичница в копытце[64]
  - 147. Яичница с луком
  - 148. Яичница со шпинатом
  - 149. Яичница с зеленой фасолью
  - 150. Яичница с цветной капустой
  - 151. Кудрявая яичница на гарнир
  - 152. Яичница с почками молочного теленка
- Тесто и кляр
  - 153. Легкомысленное тесто
  - 154. Слоеное тесто
  - 155. Полуслоеное тесто
  - 156. Кляр для жарки во фритюре
  - 157. Кляр для блюд из мяса и субпродуктов
  - 158. Тесто для холодных пирожков с мясом
  - 159. Тесто для пирогов с дичью
- Начинки
  - 160. Начинка для курицы
  - 161. Начинка для пирожков из слоеного теста
- Жареные блюда
  - 162. Жареные пирожки
  - 163. Бомбошки с рикоттой
  - 164. Жареные пирожки с горчицей
  - 165. Яблоки в кляре
  - 166. Испанский артишок в кляре
  - 167. Фенхель в кляре
  - 168. Жареная морковь
  - 169. Персики в кляре
  - 170. Жареные манные клецки
  - 171. Манные шарики

- 172. Оладушки из поленты, как готовят в лоди
- 173. Жареная свиная печень
- 174. Жареные яички
- 175. Составное жаркое по-болонски
- 176. Жареная закуска по-римски I
- 177. Жареная закуска по-римски II
- 178. Рисовые оладушки I
- 179. Рисовые оладушки II
- 180. Манные оладушки
- 181. Блинчики из тондоне[67]
- 182. Krapfen[69] I
- 183. Пышки и узорчатое тесто[70]
- 184. Составные пышки
- 185. Манные пышки
- 186. Жареные артишоки[71]
- 187. Шницели из артишоков
- 188. Жареные цукини I
- 189. Жареные цукини II
- 190. Чамбеллине
- 191. Дондзеллине[73]
- 192. Жаркое из кифелей[74]
- 193. Жареные амаретти
- 194. Крешенте[75]
- 195. Крешони[77]
- 196. Крокеты
- 197. Крокеты из субпродуктов
- 198. Простые рисовые крокеты
- 199. Сложные рисовые крокеты
- 200. Картофельные крокеты
- 201. Фаршированные картофельные шарики
- 202. Рисовые груши
- 203. Жаркое на зубочистках
- 204. Ягнятина в яичнице
- 205. Золотистая курочка I
- 206. Золотистая курочка II
- 207. Алые куриные грудки
- 208. Курица по-охотничьи
- 209. Жареный цыпленок с помидорами
- 210. Печень в белом вине
- 211. Печень по-охотничьи
- 212. Кастаньоле I
- 213. Кастаньоле II

- 214. Жареный крем I
- 215. Жареный крем II
- 216. Яички ягненка
- 217. Потроха ягненка по-болонски
- 218. Жаркое из ягненка по-болонски
- 219. Жареный кролик I
- 220. Котлеты в соусе бешамель
- 221. Жареные отбивные из молочной телятины
- 222. Сальтимбокка по-римски
- 223. Закуска из фаршированного хлеба
- 224. Жаркое а-ля Гаризенда[82]
- 225. Мозги, потроха, спинной мозг, яички и прочее

- Вареные блюда
  - 226. Отварная курица
- Легкие блюда
  -
  - 227. Крезентине[84]
  - 228. Дондзеллине, фаршированные солеными анчоусами
  - 229. Душистые дондзеллине
  - 230. Ньокки из манки
  - 231. Ньокки по-римски
  - 232. Полента из кукурузной муки[85] с сальсичче
  - 233. Запеканка из поленты[86]
  - 234. Макароны в бешамели
  - 235. Макароны в панировочных сухарях
  - 236. Ягнячьи отбивные в тесте
  - 237. Отбивные в бумаге
  - 238. Колбаса в феррарском соусе[89]
  - 239. Фаршированные паньотелле[91]
  - 240. Мильяччо из сладкой каштановой муки
  - 241. Мильяччо из кукурузной муки I
  - 242. Мильяччо из кукурузной муки II
  - 243. Сальсичча с яичницей
  - 244. Сальсичча с виноградом
  - 245. Рис на гарнир
  - 246. Запеченные артишоки
  - 247. Фондю по-турински
  - 248. Тортини с помидорами
  - 249. Тортини с рикоттой

- 250. Трехцветные гренки
- 251. Салат с майонезом
- 252. Пицца-гармошка

- Тушеные блюда[95]
  -
  - 253. Тушеная телятина
  - 254. Оригинальная тушеная телятина
  - 255. Фрикандо[96]
  - 256. Фрикасе
  - 257. Чибрео
  - 258. Фаршированная курица
  - 259. Куриное суфле
  - 260. Пулярка в соусе с гарниром из риса
  - 261. Фаршированная говяжья отбивная в соусе
  - 262. Говяжья отбивная в сотейнике
  - 263. Курица по-крестьянски
  - 264. Курица с марсалой
  - 265. Курица с сальсичче
  - 266. Курица в яичном соусе
  - 267. Курица в сливочном соусе
  - 268. Курица а-ля Маренго
  - 269. Куриные грудки в сотейнике
  - 270. Кряква, или же дикая утка[97]
  - 271. Тушеная кряква II
  - 272. Домашняя утка
  - 273. Домашняя утка с гарниром из риса
  - 274. Гусиная печенка
  - 275. Тушеная лысуха
  - 276. Тушеные голуби
  - 277. Голубь по-английски, или голубиная пара
  - 278. Голубиное лакомство
  - 279. Голубиная запеканка
  - 280. Дрозды с оливками[100]
  - 281. Фальшивые дрозды
  - 282. Скворцы в печи
  - 283. Птичье рагу
  - 284. Тушеный заяц
  - 285. Кабан в кисло-сладком соусе[102]
  - 286. Кабан меж двух огней
  - 287. Отбивные из оленины по-охотничьи
  - 288. Тушеный кролик
  - 289. Телячий язык в кисло-сладком соусе

- 290. Воловий язык в мясном соусе
- 291. Тушеные почки
- 292. Почки к завтраку
- 293. Почки по-флорентийски
- 294. Тушеное бедрышко или плечо барашка I
- 295. Тушеное бедрышко или плечо барашка II
- 296. Фаршированная баранья мякоть
- 297. Говядина по последней моде
- 298. Говядина в жаровне
- 299. Говядина в жаровне (бедренная часть)
- 300. Говядина по-калифорнийски
- 301. Утопленная задняя часть
- 302. Эскалопы по-ливорнски
- 303. Эскалоп из рубленого мяса
- 304. Эскалопы по-генуэзски
- 305. Эскалопы со сметаной
- 306. Эскалопы из молочной телятины в кляре
- 307. Фаршированные отбивные
- 308. Отбивные а-ля Бартола
- 309. Отбивные по-крестьянски
- 310. Отбивные из мраморной свинины
- 311. Шницели из молочной телятины в яичном соусе
- 312. Шницели из молочной телятины с трюфелями по-болонски
- 313. Шницели с ветчиной
- 314. Котлеты[103]
- 315. Польпеттоне
- 316. Польпеттоне из сырого мяса по-флорентийски
- 317. Кнели
- 318. Тушеный ягненок
- 319. Ягненок с горошком по-романьольски
- 320. Плечо ягненка по-венгерски
- 321. Тушеные ягнячьи яички
- 322. Котекино[106]
- 323. Тушеный мускул
- 324. Тушеная грудка молочной телятины с фенхелем
- 325. Молочная телятина в молочном соусе
- 326. Фаршированная грудка молочной

телятины
- 327. Жаркое из молочной телятины с шалфеем
- 328. Фаршированное свиное филе
- 329. Говядина с гвоздикой
- 330. Потроха в вине
- 331. Требуха в соусе
- 332. Требуха с яичницей
- 333. Требуха по-корсикански
- 334. Котлетки из требухи
- 335. Тушеная говяжья нога
- 336. Тушеный язык
- 337. Телячья печень по-армейски
- 338. Бараньи отбивные или телячье филе с куриными потрохами
- 339. Отбивные, фаршированные артишоками
- 340. Телячье филе в марсале
- 341. Филе а-ля Париж
- 342. Мясо по-генуэзски
- 343. Манный пудинг с мясной начинкой
- 344. Пудинг из дрожжевого теста
- 345. Рисовый пудинг с соусом и потрохами
- 346. Пудинг от синьоры аделе
- 347. Пудинг по-генуэзски
- 348. Пудинг из свиного мозга
- 349. Макаронная запеканка
- 350. Сборный соус
- 351. Рисовый пудинг с потрохами
- 352. Соус из куриных потрошков с сельдереем
- 353. Эскалопы по-болонски
- 354. Голуби с горохом
- 355. Отварное мясо, тушенное в соусе
- 356. Мясо по-английски
- 357. Мясо по-итальянски
- 358. Оссобуко
- 359. Мясо императрицы

- Холодные блюда
  - 360. Алый язык
  - 361. Телячий язык в остром соусе
  - 362. Заливные эскалопы из языка и ветчины
  - 363. Телятина в соусе из тунца

- 364. Холодная молочная телятина
- 365. Курица в соусе из тунца
- 366. Заливное из каплуна
- 367. Каплун в пузыре
- 368. Бескостные дрозды в желе
- 369. Жареная свиная спинка
- 370. Холодный пирог по-охотничьи
- 371. Пирог с мясом
- 372. Пирог с зайчатиной
- 373. Заячий хлеб
- 374. Печеночный хлеб
- 375. Пирог с печенью

- Овощи и зелень
  -
  - 376. Цукини с майораном
  - 377. Фаршированные цукини
  - 378. Постные фаршированные цукини
  - 379. Соте из зеленой фасоли[114] и цукини
  - 380. Фасоль в яичном соусе
  - 381. Фасоль в бешамели
  - 382. Фасоль с ванильным вкусом
  - 383. Спаржевая фасоль с травами по-аретински
  - 384. Фасоль с шалфеем
  - 385. Лущеная фасоль на гарнир к мясу
  - 386. Фасолевый пудинг
  - 387. Пудинг из цветной капусты
  - 388. Цветная капуста по-романьольски
  - 389. Пудинг из испанских артишоков
  - 390. Пудинг из шпината
  - 391. Пудинг из артишоков
  - 392. Пудинг из фенхеля
  - 393. Съедобные грибы
  - 394. Жареные грибы
  - 395. Грибной соус
  - 396. Жареные мухоморы
  - 397. Мухоморы на решетке
  - 398. Сушеные грибы
  - 399. Баклажаны
  - 400. Жареные баклажаны
  - 401. Баклажаны в соусе
  - 402. Баклажаны на решетке
  - 403. Баклажанный пирог

- 404. Испанские артишоки на противне
- 405. Испанские артишоки в соусе
- 406. Испанские артишоки на решетке
- 407. Испанские артишоки в бешамели
- 408. Трюфели по-болонски, сырые и проч
- 409. Лук в кисло-сладком соусе
- 410. Запеченный лук
- 411. Луковый гарнир для котекино
- 412. Гарнир из сельдерея
- 413. Сельдерей как гарнир к мясу
- 414. Гарнир из чечевицы
- 415. Гарнир из чечевичного пюре
- 416. Артишоки в соусе
- 417. Артишоки в соусе с котовником
- 418. «Стоячие» артишоки
- 419. Фаршированные артишоки
- 420. Артишоки, фаршированные мясом
- 421. Запеканка из артишоков с горохом
- 422. Артишоки на решетке
- 423. Сушеные артишоки на зиму
- 424. Горошек по-французски I
- 425. Горошек по-французски II
- 426. Горошек с копченым окороком
- 427. Зеленый горошек с грудинкой
- 428. Пудинг из зеленого горошка
- 429. Запеченные свежие бобы[120]
- 430. Фаршированные помидоры
- 431. Цветная капуста в бешамели
- 432. Sauerkraut[122] I
- 433. Sauerkraut II
- 434. Стебли репы по-флорентийски
- 435. Брокколи по-римски
- 436. Фаршированная капуста
- 437. Гарнир из белокочанной капусты
- 438. Гарнир из тосканской капусты
- 439. Фенхель под бешамелью
- 440. Гарнир из фенхеля
- 441. Картофельное соте
- 442. Картофель с трюфелями
- 443. Картофельное пюре
- 444. Картофельный салат
- 445. Пирог из цукини
- 446. Картофельный пирог I
- 447. Картофельный пирог II

- 448. Гарнир из шпината
- 449. Постное блюдо из шпината по-романьольски
- 450. Спаржа[123]
- 451. Пудинг из протертых цукини
- 452. Грибной пудинг
- 453. Гарнир из савойской капусты
- 454. Русский салат

- Рыбные блюда
  -
  - 455. Каччукко I
  - 456. Каччукко II
  - 457. Рыбная тарелка[124]
  - 458. Маринованная рыба[126]
  - 459. Отварная рыба
  - 460. Рыба в панировке
  - 461. Порционная рыба в соусе
  - 462. Морской ангел в соусе
  - 463. Мерлуза по-палермитански
  - 464. Кругляшки куньей акулы в соусе
  - 465. Камбала на решетке
  - 466. Филе камбалы в вине
  - 467. Гарнир из филе камбалы к обжарке из той же рыбы
  - 468. Султанка с ветчиной
  - 469. Султанка на решетке по-матросски
  - 470. Средиземноморская султанка на решетке
  - 471. Султанка по-ливорнски
  - 472. Султанка по-виареджински
  - 473. Свежий тунец с горошком
  - 474. Тунец на решетке
  - 475. Консервированный в масле тунец под соусом болоньезе
  - 476. Лангуст
  - 447. Котлеты из лангуста
  - 478. Фаршированные ракушки
  - 479. Осетрина
  - 480. Фрикандо из осетра
  - 481. Анчоусы по-матросски
  - 482. Жареные анчоусы
  - 483. Фаршированные сардины
  - 484. Жареные броччоли
  - 485. Кальмары на решетке

- 486. Фаршированная цикада
- 487. Жареные цикады
- 488. Цикады в соусе
- 489. Каноккье
- 490. Угорь[136]
- 491. Жареный угорь
- 492. Угорь по-флорентийски
- 493. Угорь в соусе
- 494. Угорь в вине[139]
- 495. Угорь в соусе по-комаккьянски
- 496. Угорь с горошком
- 497. Кефаль на решетке
- 498. Теллины[141] или песчанки в яичном соусе
- 499. Песчанки или теллины по-ливорнски
- 500. Каракатицы[142] с горохом
- 501. Соте из линя
- 502. Постная запеканка
- 503. Лягушки[144] в соусе
- 504. Лягушки по-флорентийски
- 505. Облагороженная селедка
- 506. Треска по-флорентийски
- 507. Треска по-болонски
- 508. Треска в остро-сладком соусе
- 509. Треска на решетке
- 510. Жареная треска
- 511. Шницели из трески
- 512. Треска в белом соусе
- 513. Треска[146] в соусе
- 514. Чекé по-пизански
- 515. Жареные чекé I
- 516. Жареные чекé II
- 517. Линь в овощном соусе[148]
- 518. Щука в соусе
- 519. Жареная кунья акула
- 520. Кунья акула в соусе

- Блюда на вертеле
  -
  - 521. Ростбиф I
  - 522. Ростбиф II
  - 523. Вырезка с трюфелями
  - 524. Молочная телятина на вертеле
  - 525. Грудка молочной телятины в печи
  - 526. «Мертвое» жаркое

- 527. «Мертвое» жаркое с ароматом чеснока и розмарина
- 528. Птица на вертеле
- 529. Жаркое из ягненка по-аретински
- 530. Баранья нога на вертеле
- 531. Жаркое из зайчатины I
- 532. Жаркое из зайчатины II
- 533. Жареный кролик II
- 534. «Мертвое» жаркое, нашпигованное салом
- 535. Голубь с сюрпризом
- 536. Перепела
- 537. Фаршированная говяжья отбивная
- 538. Шницели из молочной телятины по-милански
- 539. Фаршированная курица на вертеле
- 540. Каплун на вертеле с трюфелями
- 541. Дьявольская курица
- 542. Курица с фенхелем
- 543. «Мертвое» куриное жаркое по-болонски
- 544. Курица а-ля Рудини́
- 545. Курица в одежке
- 546. Цесарка
- 547. Домашняя утка на вертеле
- 548. Домашний гусь
- 549. Индейка
- 550. Павлин[158]
- 551. Жаркое из свинины в молоке
- 552. Жареная свиная вырезка
- 553. Ягненок по-восточному
- 554. Голубь на решетке
- 555. Консервированные фегателли
- 556. Бифштекс по-флорентийски
- 557. Бифштекс в сотейнике
- 558. Почки а-ля Париж

- Выпечка
  - 559. Штрудель[160]
  - 560. Пресниц
  - 561. Гугельхупф[161]
  - 562. Krapfen II
  - 563. Саварен
  - 564. Gâteau à la noisette[162]
  - 565. Ромовая баба[163]

- 566. Слоеный торт с марципаном
- 567. Пудинг из лесного ореха
- 568. Хрустящее печенье I
- 569. Хрустящее печенье II
- 570. Хрустящие палочки
- 571. Нежное печенье
- 572. Печенье семейное
- 573. Печенье «на здоровье»
- 574. Бисквит от султанши
- 575. Бриоши[164]
- 576. Торт «маргарита»
- 577. Мантуанский торт
- 578. Кудрявый торт I
- 579. Кудрявый торт II
- 580. Торт «плюмерия»
- 581. Торт с безе
- 582. Торт с кедровыми орешками
- 583. Швейцарский торт
- 584. Дамское лакомство I
- 585. Дамское лакомство II
- 586. Торт по-неаполитански
- 587. Немецкий пирог
- 588. Генуэзский пирог
- 589. Песочное тесто
- 590. Печенье из кукурузной муки I
- 591. Печенье из кукурузной муки II
- 592. Дзалетти I
- 593. Дзалетти II
- 594. Роскетти[166]
- 595. Хворост
- 596. Стьяччата[167] со шкварками[168]
- 597. Масляная стьяччата
- 598. Стьяччата по-ливорнски
- 599. Бисквит[171] I
- 600. Бисквит II
- 601. Шоколадный бисквит
- 602. Фокачча со шкварками
- 603. Фокачча по-немецки
- 604. Панеттоне «мариэтта»
- 605. Болонский хлеб
- 606. Чамбелле[173] I
- 607. Чамбелле II
- 608. Пирог «маддалена»
- 609. Неаполитанская пицца[174]

- 610. Пицца «в положении»
- 611. «Четыре четверти» по-английски
- 612. «Четыре четверти» по-итальянски
- 613. Миндальный торт
- 614. Оффелле с вареньем
- 615. Оффелле с марципаном
- 616. Кростата
- 617. Крокканте (миндальное печенье)
- 618. Английская колбаса[176]
- 619. Сьенские каваллуччи
- 620. Сьенские риччарелли
- 621. Чальдони[179]
- 622. Поминальное печенье
- 623. Айвовый мармелад
- 624. Нутовые[181] тортелли
- 625. Фокачча по-португальски
- 626. Амаретти I
- 627. Амаретти II
- 628. Марципановые пирожные
- 629. Пирожные из манки
- 630. Рисовые пирожные
- 631. Пирожные из блинного теста
- 632. Тосканские вафли
- 633. Белковый торт
- 634. Печенье к чаю
- 635. Кошачьи язычки
- 636. Песочный хлеб

- Нежные торты и десерты
  -
  - 637. Ореховый торт
  - 638. Рисовый торт
  - 639. Торт из рикотты
  - 640. Торт из желтой тыквы
  - 641. Картофельный торт
  - 642. Торт по-милански
  - 643. Торт из манной крупы
  - 644. Торт из черного хлеба по-немецки
  - 645. Немецкий торт
  - 646. Миндально-шоколадный торт
  - 647. Пирожные из блинного теста с шоколадной глазурью
  - 648. Сладкий рим
  - 649. Сладкий турин
  - 650. Сладкая флоренция

- 651. Пудинг с миндальным печеньем и сабайоном
- 652. Пудинг из каштановой муки
- 653. Десерт из каштанов со взбитыми сливками
- 654. Родильное печенье
- 655. Смородина[187] по-английски
- 656. Чернослив в сиропе[188]
- 657. Манный пудинг
- 658. Пудинг из манки с консервированными фруктами
- 659. Пудинг из рисовой муки
- 660. Пудинг по-немецки
- 661. Картофельный пудинг
- 662. Рисовый пудинг
- 663. Пудинг из рикотты
- 664. Пудинг по-неаполитански
- 665. Черный пудинг
- 666. Лимонный пудинг
- 667. Шоколадный пудинг
- 668. Шоколадный десерт
- 669. Пудинг из обжаренного миндаля
- 670. Пудинг кабинетный
- 671. Пудинг кесарийский
- 672. Плам-пудинг
- 673. Плам-кейк
- 674. Ломбардский десерт
- 675. Английский суп
- 676. Татарская тюря[194]
- 677. Вишневый десерт
- 678. Вишневая тюря
- 679. Лимонная тюря
- 680. Пудинг из консервированных фруктов
- 681. Бьянкоманджаре[195]
- 682. Сгонфьотто из кукурузной муки[196]
- 683. Бисквит с сабайоном
- 684. Пудинг из сухих бисквитов и сабайона
- 685. Крем
- 686. Чашечки
- 687. Миндальные шарики
- 688. Французский крем
- 689. Взбитый крем
- 690. Крокканте (миндальное печенье) на водяной бане

- 691. Снежные яички
- 692. Крем-карамель
- 693. Молоко по-португальски[199]
- 694. Латтеруоло[201]
- 695. Простое латтеруоло
- 696. Яблоки в желе
- 697. Фаршированные персики
- 698. Омлет-суфле
- 699. Молочные ньокки
- 700. Шарлотка[202]
- 701. Яблочная шарлотка
- 702. Романьольское мильяччо[203]
- 703. Шоколадное суфле
- 704. Суфле от луизетты
- 705. Суфле из картофельного крахмала
- 706. Рисовое суфле
- 707. Суфле из каштанов
- 708. Абрикосы в сиропе
- 709. Груши в сиропе I
- 710. Груши в сиропе II
- 711. Айва в сиропе
- 712. Рис в сиропе
- 713. Пирог с сюрпризом
- 714. Апельсиновое желе во льду
- 715. Клубничное желе во льду
- 716. Вишневое желе во льду
- 717. Смородиновое желе во льду
- 718. Малиновое желе во льду
- 719. Яичко для малыша
- 720. Пудинг из хлеба и шоколада
- 721. Яблоки по-английски
- 722. Сабайон[206]

- Сиропы
  -
    - 723. Малиновый сироп
    - 724. Малиновый уксус
    - 725. Смородиновый сироп
    - 726. Цитронный сироп
    - 727. Марена[209]
    - 728. Марена забавы ради
    - 729. Оршад[210]
    - 730. Крюшон (английский напиток)
    - 731. Сапа[211]
- Конфитюры

- 732. Конфитюр из помидоров без соли
- 733. Сладкий томатный конфитюр
- 734. Конфитюр из абрикосов
- 735. Сливовый конфитюр
- 736. Ежевичный конфитюр
- 737. Конфитюры из смородины и малины
- 738. Айвовое желе
- 739. Смородиновое желе
- 740. Конфитюр из боярышника
- 741. Густой конфитюр из айвы
- 742. Жидкий конфитюр из айвы
- 743. Апельсиновый конфитюр
- 744. Конфитюр из померанцев
- 745. Конфитюр из роз[215]

- Ликеры
  - 746. Португальская наливка
  - 747. Цитронная наливка
  - 748. Анисовая наливка
  - 749. Немецкая наливка
  - 750. Ореховый ликер
  - 751. Хинный ликер
  - 752. Апельсиновый пунш
- Мороженое
  -
  - 753. Бисквит во льду
  - 754. Лимонное мороженое
  - 755. Клубничное мороженое
  - 756. Малиновое мороженое
  - 757. Персиковое мороженое
  - 758. Абрикосовое мороженое
  - 759. Сливочное мороженое
  - 760. Мороженое с миндальным печеньем
  - 761. Шоколадное мороженое
  - 762. Мороженое из войлочной вишни
  - 763. Апельсиновое мороженое
  - 764. Смородиновое мороженое
  - 765. Мороженое тутти-фрутти
  - 766. Банановое мороженое
  - 767. Фисташковое мороженое
  - 768. Мороженое с косхалвой
  - 769. Каштановое мороженое
  - 770. Пунш по-римски
  - 771. Чайный пломбир
  - 772. Мачедония

- 773. Мороженое на миндальном молоке
- 774. Шахматное мороженое
- 775. Мороженое из кофе с молоком
- Всякие разности
  - 776. Кофе
  - 777. Чай[224]
  - 778. Шоколад[225]
  - 779. Заспиртованные фрукты
  - 780. Персики в спирту
  - 781. Персики во льду
  - 782. Пьяная войлочная вишня
  - 783. Красная смородина по-французски
  - 784. Пунш а-ля Париж
  - 785. Засахаренный миндаль
  - 786. Оливки в рассоле
  - 787. Грибы в оливковом масле
  - 788. Горчица по-тосканski[228]
  - 789. Глазурь и способ ее приготовления
  - 790. Изысканные пряности[230]
- Приложения
  - Кухня для слабых желудком
    -
    - Первые блюда
    - Закуски
    - Соусы
    - Блюда из яиц
    - Жареные блюда
    - Вареные блюда
    - Овощи
    - Легкие блюда
    - Холодные блюда
    - Тушеные блюда
    - Рыбные блюда
    - Блюда на вертеле
    - Салаты
    - Сладкие блюда
    - Фрукты
    - Мороженое
    - Вина и ликеры
  - Заметки о званых обедах
    -
    - Январь
      - I
      - II

- Февраль
  - I
  - II
- Март
  - I
  - II
- Апрель
  - I
  - II
- Май
  - I
  - II
- Июнь
  - I
  - II
- Июль
  - I
  - II
- Август
  - I
  - II
- Сентябрь
  - I
  - II
- Октябрь
  - I
  - II
- Ноябрь
  - I
  - II
- Декабрь
  - I
  - II
- Новый год
- Крещение Господне
- Масленый четверг[235]
- Обед по случаю поста
- Пасха
- Троица
- День Конституции
- Вознесение
- Рождество Богородицы
- Рождество

- Плотный завтрак

- Разъяснение названий некоторых итальянских продуктов и блюд

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29
  - 30
  - 31
  - 32
  - 33
  - 34
  - 35
  - 36
  - 37
  - 38
  - 39
  - 40
  - 41

- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85

- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129

- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173

- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217

- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235

Пеллегрино Артузи
Наука приготовления и искусство поглощения пищи

Родителям, вскормившим меня с уменьем и любовью

Pellegrino Artusi
La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene

© И. Заславская, перевод, 2016
© ООО «Ад Маргинем Пресс», 2016

Жизнь Пеллегрино Артузи

Пеллегрино Артузи родился в Форлимпополи (Форли) 4 августа 1820 года в семье аптекаря Агостино Артузи и Терезы Гуинки. Он был единственным мальчиком среди семи сестер (трое других братьев и одна сестра умерли). Отец участвовал в народных бунтах в Форлимпополи в 1821 и 1831 годах; он даже был одним из зачинщиков мятежа 1831-го и членом Комитета временного правительства Форлимпополи. Его подпись стоит под прокламацией от 6 марта 1831 года, призывавшей к «Свободе и единству родины». Пеллегрино, помогавший отцу в торговле лекарственными средствами, часто ездил по делам за пределы Папского государства. В Форлимпополи хранятся два паспорта, выписанных на его имя: один от 1845 года для поездки в Триест, другой от 1846-го – в Падую. Он посещал Епископскую семинарию Бертиноро, а затем изучал филологию в Болонском университете.

Ночью 25 января 1851 года известный всей округе бандит Стефано Пеллони по прозвищу Проводник ворвался со своей шайкой в романьольскую деревушку и стал требовать дань с имущих. Ворвались грабители и в дом Артузи и запугали семью настолько, что одна из сестер Пеллегрино – Гельтруда – сошла с ума и отправилась в милосердный дом Сан-Бенедетто в Пезаро. Эта драма подвигла Артузи переехать из родной деревни в Тоскану, где впоследствии другой романьолец – Джованни Пасколи будет искать спасенья от страшных воспоминаний, связанных с землей предков. Мирная цивилизованная Флоренция приняла в свое лоно Артузи; год спустя он открыл торговлю в Ливорно, а затем вернулся во Флоренцию, где долгое время с умелой, разумной осторожностью и успешностью управлял собственным учетным банком.

В 1878 году он за собственный счет опубликовал в издательстве «Барбера» книгу «Жизнь Уго Фосколо. Заметки на полях “Темниц”». Перепечатка «Сентиментального путешествия Йорика» в переводе Дидимо Кьерико»; в 1881-м у того же издателя – «Комментарии к тридцати письмам Джузеппе Джусти». Оба труда успеха не имели. В благопристойном доме на флорентийской площади Д’Адзельо, покидая его лишь для летнего отдыха на взморье Виареджо, Пеллегрино жил среди своих книг, кошек, друзей и неусыпных забот прислуги и кухарки Мариэтты Сабатини, уроженки Тосканы, и повара Франческо Руффилли, прибывшего вместе с ним из Форлимпополи. Член и советник Итальянского общества антропологии, Пеллегрино

дружил с основателем Антропологического и этнологического архива Паоло Мантегаццей, с другими членами Общества антропологии: Олиндо Гуэррини, Ренато Фучини, Энрико Джильоли из издательства «Бемпорад», Абрамо Орвьето, Алессандро Д'Анкона.[1] Он был также вхож в дома Фредерика Уилсона, Карло Сэвиджа Ландора, Стефана Сомье, семьи маркизов Альмеричи, Энрико Фабрини дельи Ацци, графини Марии Антоньетты Джоппи Кофлер, донны Розины Гварини Петруччи, Элены Пикколомини, маркизы Элены Гвиди, маркизы Маргариты Руффони, флорентийского аристократа Эудженио Чеккони.

Он придерживался умеренных политических взглядов и ненавидел всякого рода экстремизм – как реакцию, так и пролетарский интернационализм. «Реакция и интернационализм, – писал он в 1873 году, – два мерзких зверя, но их нечего бояться. Первая слишком стара и недужна, она едва шевелится и разве что распространяет вкруг себя зловоние. Второе чудище повергает в дрожь всех, кого ему удается вовлечь в свой разрушительный круговорот, но недолго ему укрываться от всеобщего проклятия. Бешеные собаки долго не живут, как бы все их ни боялись». Артузи был озабочен бесчестием общественной жизни («…теперь я начинаю постигать правоту Ваших слов о том, что все, кто управляют государством, – воры»), вынужден «жить под вечной угрозой, что с минуты на минуту тот или иной мошенник сделает тебя невинной жертвою финансового краха», озадачен финансовой политикой правительства («мы являемся свидетелями полностью исчерпанных финансовых ресурсов, горы бумаг, грозящей обвалиться… налогов… ставших невыносимыми»); он опасался общественных беспорядков (травма, нанесенная бандитом Стефано Пеллони оставила неизгладимый след): «Дай Бог, чтобы продлились спокойствие и уверенность в общественном устройстве Болоньи, которое Вы столь заманчиво описываете, но, покуда правительство не возьмется со всей решимостью за очистку общества от преступных элементов и не сошлет их в места, весьма отдаленные, боюсь, что мир и спокойствие на этой земле будут лишь преходящи».[2]

Пеллегрино Артузи скончался во Флоренции 30 марта 1911 года.

История этой книги сродни сказке о Золушке

Такова тщета всех умыслов людских![3]

Последним штрихом моей книги «Наука приготовления и искусство поглощения пищи» стал приезд во Флоренцию моего ученого друга Франческо Тревизана, что преподает литературу в лицее Шипьоне Маффеи в Вероне. Этот страстный «фосколовед» был назначен в состав комиссии по возведению памятника Фосколо в знаменитой своими гробницами флорентийской базилике Санта-Кроче в Кантор-дей-Сеполькри. Я имел удовольствие пригласить его отужинать у меня и не постеснялся спросить его мнения о моей кулинарной книге. Но, увы, полистав скорбный плод моих многолетних трудов, он вынес нелицеприятный приговор: книга не пойдет!

Я решил не поддаваться отчаянью и поискать поддержки в общественном мненьи, опубликовав мой труд в известном флорентийском издательстве, с владельцами которого меня связывали едва ли не дружеские узы, ибо некогда я выложил им за несколько моих публикаций изрядную сумму и оттого вправе был рассчитывать на снисходительное отношение. А чтобы подкрепить уверенность господ-издателей в прибыльности будущего проекта, я пригласил их отведать моих блюд за обедом; судя по всему, они вместе с другими сотрапезниками остались довольны.

– Однако не обольщайтесь, – сказал один из них, хорошенько поразмыслив. – Вот если бы подобное издание исходило от ресторана Доуни,[4] тогда другой разговор.

– Да они бы такой фолиант отгрохали, – возразил я, – что ни один читатель бы в нем не разобрался. А мое пособие научит готовить всякого, кто умеет поварешку в руках держать.

Заметьте: издателям дела нет, хороша книга или плоха, полезна или вредна, им главное побыстрее сбыть ее с рук, а для этого надобно, чтоб на корешке стояло всем известное имя – вот тогда книга воспарит как на крыльях.

Что ж, попытаем счастья в Милане, решил я. Попробуем обратиться в крупный издательский дом, где, по словам владельцев, чего только не издают, может, в этом океане найдется местечко и для моего ручейка. Представьте, как горько было мне получить краткий и сухой ответ: «Кулинарными книгами не

интересуемся».

Была не была, сказал я себе, издам книгу за свой счет, на свой страх и риск, и обратился было к издателю Сальвадоре Ланди. Пока мы с ним препирались, я вспомнил еще одного влиятельного издателя: что, если ему моя книга подойдет?

Этот оказался более сговорчив, но условия предложил варварские: цена 200 лир за экземпляр и переуступка всех авторских прав. Вот как относились тогда к изданию кулинарных книг в Италии!

Услышав столь унизительное предложение, я разразился гневной тирадою, повторять которую здесь считаю излишним, и решил более не связываться с издателями, а пойти прямиком в типографию. Но, будучи сильно обескуражен и предвидя полное фиаско, тираж назначил мизерный – всего лишь тысячу экземпляров.

И надо же было случиться, что некоторое время спустя в моем родном Форлимпополи устроили большой благотворительный книжный базар, и приятель в письме спросил меня, не пожертвую ли я для него два экземпляра «Жизни Фосколо».[5] Но у меня к тому времени не осталось ни одного, поэтому я вместо них отдал на благотворительность «Науку приготовления и искусство поглощения пищи». Хотя лучше бы я этого не делал, ибо мне потом доложили, что вместо благотворительного базара их выставили на продажу в табачной лавке.

На этом, однако, мои злоключения не кончились: один экземпляр я послал в журнал «Ривиста ди Рома», с которым сотрудничал, так они не только не удосужились напечатать рецензию, как было обещано самим журналом в отношении книг, присланных в дар, но даже ответить не соизволили, а лишь включили книгу в список полученных, вдобавок переврав заглавие.

Наконец после долгих мытарств мне встретился гениальный человек, у которого нашел я поддержку. Профессор Паоло Мантегацца с присущим ему чутьем сразу понял, что книга обладает кое-какими достоинствами и может быть полезна многим семьям. К великой моей радости, он заключил:

– Вы написали дельную книгу, вот увидите, она выдержит сто переизданий.

– Куда мне столько! – отозвался я. – С меня довольно и двух.

Мало того, он одобрительно отозвался о книге в двух своих лекциях, чем удивил и даже немного смутил меня. Заручившись подобным ободрением, я отважился написать приятелю в Форлимпополи и посетовать на то, как они обошлись с изданием,

которое рано или поздно окажет честь «их» городку (написать «моему» я постеснялся).

Когда разошлось первое издание, я, все еще не решаясь поверить в успех, запустил второе, опять-таки в тысячу экземпляров. Второму тиражу повезло больше, чем первому, и тогда я отважился на третий – в две тысячи, а потом на четвертый и пятый – каждый по три тысячи экземпляров. Вскоре после этого книга была переиздана шесть раз с короткими промежутками тиражом по четыре тысячи экземпляров. С годами спрос на мое кулинарное пособие не только не ослабевал, но все увеличивался, поэтому я выпустил еще три издания, по шесть тысяч каждое, и в итоге общий тираж книги составил 52 000 экземпляров. Каждое следующее издание я пополнял новыми рецептами, ведь это искусство неистощимо. С огромным удовлетворением я узнавал, что книгой интересуются не только домашние хозяйки, но и ученые мужи.

Мое уязвленное самолюбие было таким образом отмщено, и я счел своим долгом отблагодарить читателей выпуском все более изысканных изданий. А коль скоро не усматривал в издателе особого энтузиазма, то и дело шутливо пенял ему:

– Напрасно вы относитесь к моему труду, как к переваренной пище. Мне и самому горько это сознавать, однако не далек день, когда нынешняя тяга к материализму и гедонизму приведет к тому, что спрос на подобные издания станет воистину огромен и люди, заботясь о благах для души и тела, станут отдавать предпочтение таким утилитарным пособиям перед трудами великих ученых.

Слеп тот, кто этого не видит! Временам высоких идеалов, иллюзий и анахоретов приходит конец. Мир жадно и безоглядно ищет новых источников наслажденья, и тому, кто сумеет умерить эту опасную тенденцию во имя здоровой морали, будет вручена пальмовая ветвь.

Хочу завершить мои разглагольствования словами заслуженного восхищения и благодарности издательскому дому «Р. Бемпорад и Сын», которое взяло на себя труд познакомить широкого читателя с этим моим пособием.

Предисловие

Кухня – каверзная штука: она столь же часто приводит в отчаянье, сколь и радует, ведь если вы преодолели все трудности и добились успеха, то вам сам Бог велел праздновать победу.

Остерегайтесь трактатов об искусстве кулинарии: они в большинстве своем туманны и полагаться на них нельзя, особенно на те, что изданы в Италии; французские чуть лучше, но из тех и других можно что-либо почерпнуть, лишь когда вы уже овладели этим искусством.

Если вы не собираетесь работать шеф-поваром, то вам и ни к чему какой-то особенный талант; немного внимания, опыта и любви да плюс к тому хороший выбор продуктов – и вы никогда не оскандалитесь.

Лучший учитель – это практика под руководством опытного наставника и даже без оного, а лишь при наличии пособия, подобного моему; приложив старание вы, надеюсь, добьетесь своей цели.

По настоянию друзей и дам, удостоивших меня своею дружбой, я решился наконец опубликовать настоящую книгу, которая была у меня давно готова, но долгое время служила лишь для моего личного пользования. Потому я предлагаю ее вам, не претендуя на какой-либо профессионализм. Эти блюда неоднократно опробованы мною, и не отчаивайтесь, если с первого раза что-то у вас не получится: трудолюбие и воля помогут вам не только овладеть навыками, но и улучшить качество блюд, ибо нет предела совершенству.

Но, коль скоро книга выдержала уже четырнадцать переизданий, а общий тираж ее составил 52 000 экземпляров, льщу себя надеждою, что я не ударил в грязь лицом и никому не пришлось проклинать меня по причине несварения желудка или по иным причинам, упоминать о коих не принято за столом.

И в равной мере надеюсь, что все эти переиздания не стяжали мне славу чревоугодника или обжоры. Ни тем, ни другим я не являюсь, а просто люблю вкусно приготовленную и красиво поданную пищу, и мне терзает душу небрежное или неумелое обращение с этой Божьей благодатью.

Читателю от автора [6]

Две потребности – питание и продолжение рода – составляют основу нашего бытия, и самая жизнь, безусловно, зависит от наилучшего их удовлетворения. Чтобы жизнь приносила человеку радость, давайте хотя бы ценить усилия тех, кто худо-бедно стремится к этому.

Смысл, заключенный в строках предисловия к третьему изданию книги, взят из личного письма ко мне мудрейшего поэта Лоренцо Стеккетти. Позвольте не лишить себя удовольствия поделиться с вами его мыслями.

«Род человеческий, – пишет он, – продолжается лишь благодаря инстинктам выживания и воспроизводства. Удовлетворение насущных потребностей должно быть неизменно связано с наслаждением; наслаждение же в первом случае обеспечивает нам чувство вкуса, а во втором – осязания. Если б человек не получал наслаждения от пищи и не ощущал плотского желания, то человечеству пришел бы неминуемый конец.

Вот почему вкус и осязание суть самые необходимые чувства всей нашей жизни. Остальные имеют второстепенное значение: можно быть слепым и глухим, но без вкусовых ощущений вам не выжить.

Отчего же два главных, самых необходимых нам чувства считаются пороками? Отчего удовлетворение других чувств – любование живописью, наслаждение музыкой – слывут благородными, а удовлетворение вкуса – низменным? Отчего тот, кто восхищенно созерцает картину или растворяется в звуках симфонии, пользуется лучшей репутацией, чем тот, кто вкушает изысканное блюдо? Вот ведь незадача: у нашей пряхи ни одежи, ни рубахи!

Не иначе, наш тиран мозг во все времена повелевает органами телесными. В эпоху Менения Агриппы средь них главенствовал желудок, а ныне он вроде бы никому не нужен, или, во всяком случае, никто не знает, как им пользоваться. Есть ли среди многочисленных мозговых клеток хоть одна отвечающая за правильное пищеварение? Куда ни глянь – всюду нервы, неврозы, неврастения, рахитичные торсы, отсутствие иммунитета, воспаление желез и бесплодие каждодневно истязают гениев, эрудитов, художников, желающих не питаться, а только восхищаться и посему злоупотребляющих кофе, алкоголем и морфием. Чувства, управляющие мозгом, почитаются более возвышенными, нежели те, что обеспечивают наше выживание. Пора покончить с этой несправедливостью.

О благословенный велосипед, нагоняющий нам здоровый аппетит, вопреки болящим декадентам, что грезят о хлорозе, сухотке и бубонной чуме идеального искусства! Да здравствует вольный, здоровый, живительный воздух, освежающий кровь и вливающий силу в мышцы! Нечего стыдиться хорошего аппетита, воздадим должное не только духовной, но и физической пище. Это станет благом и для нашего тиранического мозга, и для нервного общества, которое поймет наконец, что искусство приготовления угря не менее достойно, чем улыбка Беатриче.

Не хлебом единым жив человек – это правда. Человеку надобно и то, что едят с хлебом, а искусство делать хлеб аппетитной, полезной и лакомой пищей есть подлинное искусство, и я не устану это повторять. Давайте же возродим здоровый вкус и перестанем стесняться удовлетворения нашего аппетита наилучшим, наичестнейшим образом, как предписывает нам искусство гастрономии».

Под тем же заголовком – «Читателю от автора» – я поместил во втором издании книги нижеследующий текст.

Не ради наживы и не ради славы в искусстве, которое наш несправедливый мир считает едва ли не пороком, а лишь для пользы читателя переиздаю я в исправленном и расширенном на сто рецептов виде настоящий кулинарный трактат. Меня побуждает к этому благосклонный прием первого издания, уже разошедшегося тиражом в тысячу экземпляров.

Если благородные дамы и добрые домохозяйки, коим прежде всего предназначен сей труд, пожелают изучить его с интересом и извлечь для себя кое-какую пользу, мои немалые усилия и расходы будут вознаграждены.

Некоторые нормы гигиены

Император Тиберий говорил, что человек, достигший возраста тридцати пяти лет, не должен более нуждаться в лекаре. Этот афоризм следует понимать в его широком, истинном смысле; не менее истинно и то, что своевременно вызванный врач может и должен лечить корень заболевания и спасать вас от преждевременной смерти. Врач, который не лечит болезнь, лишь ободряет и утешает вас.

Максима императора Тиберия правдива в том смысле, что человек, дошедший до середины жизненного пути, обязан накопить достаточно опыта применительно к самому себе, чтобы знать, что для него полезно, а что вредно, и выработать надлежащую диету для поддержания здоровья в равновесии, что, в общем, нетрудно, если сему не препятствуют врожденные пороки либо приобретенные внутренние травмы. Короче говоря, человек в упомянутом возрасте должен прийти к выводу, что предупреждение болезней предпочтительнее предписанных лекарств, а врач лучше всего тот, который рекомендует простые средства, не злоупотребляя ими.

Люди нервные, чересчур мнительные и особенно те, которым нечем заняться, зачастую придумывают себе тысячи недугов. Одна такая дама, намекая на себя, как-то сказала врачу: «Не пойму, как человек может жить, имея столько болезней?» Однако же эта дама дожила, мучаясь обычными недомоганиями, до глубокой старости.

Несчастные ипохондрики – иначе их и не назовешь – достойны всяческого сочувствия, ибо не могут избавиться от своих вымышленных и многократно преувеличенных страхов, и нипочем их не переубедишь: они лишь черпают подтверждение своим выдумкам у тех, кто пытается их утешить. Нередко можно их застать за прощупыванием собственного пульса или за рассматриванием языка перед зеркалом. Ночью они то и дело вскакивают с постели, напуганные своим неровным сердцебиением. Питание для них – сплошная мука, и не только из-за выбора «правильной» пищи. Боясь переедания, связанной с ним бессонницы и ночных кошмаров, они начинают морить себя голодом. Боясь простуды и воспаления легких, выходят на улицу, кутаясь, как капуста. Для таких мнимых больных лекарства не существует, и любой сознательный доктор скажет им: расслабьтесь, развлекитесь, бывайте на воздухе как можно больше, если средства позволяют, путешествуйте в хорошей компании – и вы избавитесь от всех недугов. Я имею в виду, само

собой, обеспеченные слои общества, но и обездоленным[7] следует помнить, что деятельная жизнь и умеренность в еде способствуют телесной крепости и сохранению здоровья.

При переходе от этих предварительных рассуждений к основам гигиены позвольте напомнить вам несколько правил, которые давно одобрены наукой, но о которых в быту нередко забывают. В вопросах одежды хочу обратиться с призывом к мамашам: с рожденья одевайте детей легко, и тогда, став взрослыми, они будут менее подвержены резким атмосферным перепадам, а простуды и бронхиты будут обходить их стороной. Если зимой вы не натопите печь выше 12–14°, то, возможно, убережетесь от столь частых ныне воспалений легких.

С наступлением первых холодов не начинайте кутаться, наденьте лучше легкую верхнюю одежду, чтобы ее всегда можно было снять и насладиться переменчивым теплом, пока холодный сезон окончательно не войдет в свои права. А в преддверии весны почаще вспоминайте очень верную поговорку:

В апреле это – еще не лето.
В май с оглядкой вступай.
Пришел июнь – шапку в шкаф засунь,
Но не вздумай суетиться —
Холод может воротиться.

Следите, чтобы у вас дома было светло и свежо: от солнца бегут все болезни. Посочувствуйте дамам, которые принимают гостей едва ль не в темноте: нанося им визиты, вы все время натыкаетесь на мебель и не знаете, куда положить шляпу. Из-за этой привычки жить в полутьме, мало двигаться и редко дышать свежим воздухом, пить мало вина и есть мало мяса, а все больше овощи да сласти, согласно их женской природе, вы никогда не увидите у них румянца – признака крепкого здоровья, что называется «кровь с молоком»; щеки у этих дам обычно впалые, а лицо цвета душистого горошка, который высаживают на могилах в святой четверг. Недаром все они склонны к истерии, неврозам и анемии.

Питайтесь разнообразно, если не хотите стать обузой своим домашним. Кто делает много исключений, вынуждает других следовать их примеру, дабы не удваивать число блюд. Не становитесь рабами своего желудка: этот капризный орган бунтует почем зря и всегда рад помучить тех, кто ест больше, чем следует (этот порок свойствен многим людям, не стесненным в средствах). Будете потворствовать его причудам – тошноте, отрыжке, изжоге, – он быстро посадит вас на диету

тяжелобольных. И если вам не в чем себя упрекнуть, объявите ему войну, боритесь и одолевайте; разве что сама природа станет на его сторону, тогда сложите оружие и признайте себя побежденным.

Кто не занят активной физической деятельностью, должен соблюдать бóльшую умеренность в пище. Вставая утром, задумайтесь о том, что потребно вашему желудку; если не чувствуете, что он полностью свободен, ограничьтесь чашкой черного кофе, а лучше смешайте кофе с половиною стакана воды, что поможет вам удалить отбросы плохого пищеварения. Если же чувствуете себя отменно (притом не впадайте в заблуждение, ведь бывает и ложный голод) и вам требуется немедленно принять пищу, что является признаком доброго здравия и пророчит долгую жизнь, тогда к черному кофе можно позволить себе гренок с маслом, или можно выпить кофе с молоком, или горячий шоколад. Часа через четыре, которые необходимы для переваривания даже легкого и жидкого завтрака, можно, по современному обычаю, перейти к плотному завтраку в 11 часов или в полдень. Эта первая за день трапеза вызывает наибольший аппетит, а потому не следует полностью утолять голод, ежели хотите впоследствии насладиться обедом. А также не пейте за завтраком вина, ибо красное тяжело для пищеварения, а белое пьянит и туманит голову, которая, как правило, нужна вам светлой.

Предпочтительнее в первой половине дня пить чистую воду, но иногда можно закончить трапезу и рюмочкой-другой вина из бутылки, или же выпить чаю – простого либо с молоком, что, на мой взгляд, не отягощает желудок, бодрит и способствует пищеварению.

За обедом, который составляет основную трапезу дня и, я бы даже сказал, является семейным праздником, допустимо чревоугодие, но скорее зимой, чем летом, поскольку в жару пища должна быть легкой и хорошо перевариваемой. Разнообразие пищи, добытой из двух царств природы, где преобладает мясной компонент, обеспечит вам хорошее пищеварение, особенно если спрыснуть мясо добрым сухим вином. Но остерегайтесь переедания, ведущего к ожирению, и не злоупотребляйте выпивкой. На сей счет кое-кто из гигиенистов советует обедать также с водой, приберегая вино к концу трапезы. Следуйте этому совету, если вам угодно; мне он кажется чересчур надуманным.

Вот превосходное правило: за обедом остановитесь на первом же куске, который подаст вам сигнал сытости, и переходите сразу к десерту. Еще один полезный обычай, препятствующий несварению и перееданию: на другой день после обильной и

тяжелой трапезы ешьте только легкую пищу.

Не вредно в конце обеда съесть мороженое: оно поставляет желудку необходимое тепло для хорошего пищеварения. Но остерегайтесь – разве что жажда станет совсем уж нестерпимой – пить между трапезами, дабы не нарушить пищеварительный процесс, являющийся актом многосложной природной химии.

Между завтраком и обедом должно пройти не менее семи часов для полного завершения пищеварения; этого даже может быть мало для тех, у кого данный процесс замедлен, так что если вы позавтракали в одиннадцать, обед лучше перенести на семь, то есть когда желудок настоятельно потребует приема пищи, а потребность эта станет более ощутимой, если вы совершите прогулку на свежем воздухе или сделаете умеренную и приятную гимнастику.

Умеренность и активность – вот два столпа, на которых зиждется здоровье, но «от излишеств – даже ненароком – достоинство становится пороком». Постоянные потери организма необходимо компенсировать. Опасаясь переедания, не впадайте в иную крайность: скудная и малопитательная еда в конце концов лишит вас сил.

В период роста человеку нужно обильное питание; для взрослых же и особенно для стариков умеренность в еде является необходимой добродетелью для продления жизни.

Тем, кто еще сохранил добрый обычай наших отцов обедать в полдень или в час дня, напомню древнейшее изречение: «Post prandium stabis et post cenam ambulabis».[8] Те же, чье пищеварение начинается во рту и кто хорошо пережевывает пищу, быть может, даже за счет сохранности зубов, все равно должны жевать усиленно, ибо пища, пережеванная с помощью слюны, усваивается много лучше, тогда как пища, растолченная и перемолотая на кухне, не требующая долгой работы, тяжела для желудка, который словно бы гневается на то, что работу эту у него отняли; тщательное пережевывание улучшает и вкус, и усвоение пищи.

Руководствуясь этими простыми правилами, вы научитесь управлять своим желудком, и он из слабого станет сильным, а если уже был силен, то таким вы его и сохраните, не обращаясь к медицине. Избегайте слабительных: регулярное применение – это гибель; принимайте их как можно реже и только в случае крайней необходимости. Порой животные своими природными инстинктами учат нас уму-разуму. Так, мой дражайший друг Сибиллоне при любых признаках несварения день-другой ничего не ест, а только шастает по крышам. А я от всей души сочувствую мамашам, которые в избытке материнской любви и

преувеличенного внимания к здоровью своего потомства, стоит ребенку вовремя не сходить на горшок, тут же воображают невесть что и, опережая природу, хватаются за лекарства и клизмы.

Диетологи единодушно осуждают потребление спиртных напитков из-за непоправимого вреда, наносимого ими нашему организму. Допустимо сделать исключение для рюмочки коньяку или рому холодным зимним вечером, ибо это помогает ночному пищеварению: с утра желудок ваш будет свободнее, а во рту сохранится приятное послевкусие.

Но ни в коем случае не следует уступать безудержной тяге к вину, что в конечном итоге отбивает аппетит и прямиком ведет к деградации личности и общественному порицанию. Некий торговец, приезжая в город, останавливался на углу центральной улицы и наблюдал за прохожими. Стоило ему заприметить в толпе типа с красным носом, он тут же бросался к нему и выспрашивал, где продают хорошее вино. Питейная неумеренность накладывает отпечаток на вашу внешность: взгляд становится неосмысленным, язык с трудом поворачивается во рту, а у сотрапезников холодеет сердце в преддверии скандала, а то и поножовщины, что, увы, случается нередко. Идя все дальше по пути этого порока, человек становится безнадежным пьяницей, чья кончина, как правило, прискорбна.

Достойны порицания и те, кто пытаются искусственно взбодрить аппетит: постоянно помогая пищеварению, вы делаете желудок нежизнеспособным и препятствуете нормальному вырабатыванию желудочных соков. Что до отдыха и сна – эти две функции жизненно необходимы всякому человеку, и зачастую недомогания наши связаны не с чем иным, как с отсутствием полноценного отдыха.

Позвольте же мне завершить мои рассуждения, довольно хаотичные и не претендующие на истину в высшей инстанции, двумя пословицами, взятыми из иностранной литературы, и пожеланием читателю счастья и долгой жизни.

Early to bed and early to rise
Makes a man healthy, wealthy and wise. [9]

(Английская пословица)

Se lever à six, déjeuner à dix,
Diner à six, se coucher à dix
Fait vivre l’homme dix fois dix. [10]

(Французская пословица)

И совсем уж напоследок комедийная сценка из реальной жизни (изменены только имена).

Хозяин ждет гостей к обеду и дает наставленья повару:

– Учти, Франческо, что синьора Карли не ест рыбы, ни свежей, ни соленой, и даже запаха рыбного не переносит. Про маркиза Ганди ты и сам знаешь, что ему становится дурно от запаха ванили. Ни в коем случае не добавляй мускатного ореха и прочих пряностей: они претят адвокату Чезари. В сладкое не вздумай положить горький миндаль, иначе донна Матильда Д'Алькантара к нему не притронется. А мой добрый друг Москарди не ест ветчины, грудинки, корейки и шпика, и ты к этому обеду их не подавай, иначе ему станет плохо.

Выслушав хозяина с отвисшей челюстью, Франческо осмеливается спросить:

– Что еще вам будет угодно исключить, мой господин?

– Сказать по правде, я хорошо изучил вкусы моих гостей, поэтому кое-чего еще не грех бы остерегаться. К примеру, я знаю, что один из них не терпит духа баранины и даже ягнятины не переваривает, а у других, говоря научным языком, от капусты и картошки делается вздутие живота, и ночью им снятся кошмары. Но уж на это, я думаю, мы закроем глаза.

– Я все понял, – кивает повар и, уходя на кухню, бормочет себе под нос: – Пойду-ка я в хлев к нашему ослу Марко, попрошу его обычной пищи да и подам ее безо всяких приправ!

Питательная сила мяса

Прежде чем приступить вплотную к этой теме, не претендуя на научную точность, расположу в порядке убывания питательности различные виды мяса.

1 – Дичь перьевая
2 – Говядина
3 – Телятина
4 – Домашняя птица
5 – Молочная телятина
6 – Баранина
7 – Дичь пуховая
8 – Ягнятина
9 – Свинина
10 – Рыба

Впрочем, этот перечень может вызвать немало возражений, ведь питательные свойства мяса в немалой степени определяются условиями жизни и питания не только одной и той же особи, но и разных семейств и видов.

К примеру, бульон из старой курицы много наваристее говяжьего, а мясо барана, что щиплет душистые горные травы, вкуснее и ароматнее молочной телятины. Или, скажем, озерная форель гораздо питательнее многих четвероногих.

Самобичевание

Наш лицемерный мир не желает придавать значения еде; однако почему-то ни один церковный или государственный праздник не обходится без обильного застолья.

Вот что писал поэт Филиппо Пананти:

Весь мир за трапезой справляет торжества.
Недаром исстари молва идет
О том, что плохо наша варит голова,
Покуда не насытится живот.
Священнику на тризну иль крестины
В ужасное ненастье или в штиль,
Пусть солнце опалит ему всю спину,
Не страшно отшагать хоть десять миль.
Признайся же, отец, отбросив ложный стыд:
Единым духом ты не будешь сыт.

Рецепты

Бульон, заливное, соус

1. Бульон

Все знают, что для приготовления хорошего бульона довольно положить мясо в воду и потом поставить на медленный огонь, чтобы не выкипало. Если же вам нужен не бульон, а отварное мясо, ничтоже сумняшеся, бросьте его в кипящую воду. Известно также, что мозговая кость сделает бульон душистым и наваристым, однако костный бульон не питателен.

В Тоскане в бульон обыкновенно добавляют набор специй. Это не только сушеные травы, растворяющиеся при варке, но и корни сельдерея, моркови, петрушки и базилика – всего по щепотке. Кое-кто кладет мелко нашинкованный и обжаренный до золотистого цвета лук, хотя многих от жареного лука пучит, потому он подходит не всем. Если желаете добавить бульону цвета, как делают французы, растопите на сковороде немного сахара и, когда он станет коричневым, разбавьте сырой водой и доведите до кипения. Такой сироп можно хранить в бутылке.

Чтобы в жаркую погоду бульон не портился в течение нескольких дней, его следует перекипятить дважды: утром и вечером.

Пена, поднимающаяся в кастрюле при кипении, состоит из двух веществ: альбумина, слипающегося при нагревании, и гематозина, вещества, окрашивающего кровь.

Бульон предпочтительнее готовить в глиняной посуде: она не так проводит тепло, как стальная или медная. Исключение составляют английские кастрюли из эмалированного чугуна с клапанами для выпуска пара на крышке.

2. Лечебный бульон

Известный доктор, лечивший одну мою знакомую, советовал варить бульон следующим способом.

Тонко нарежьте говядину или телятину, уложите ломтики в широкую сковороду один на другой, чуть присолите и залейте водой так, чтобы она покрывала мясо.

Плотно закройте сковороду блюдом, в которое тоже налейте воды, следя за тем, чтобы она не выкипала, и варите на медленном огне шесть часов подряд. За 10 минут до окончания варки переведите на сильный огонь и готовый бульон процедите через чистую ткань.

Из двух килограммов мяса, сваренного таким способом, у вас должно получиться не более трех четвертей литра густого, наваристого бульона.

3. Заливное

Вам потребуется:

Мускул (см. № 323), 500 г
Ножка молочного теленка или 150 г телячьей ножки
2–3 куриные ножки
2 куриные головки с шейками

Очистите куриные ножки от кожицы, хорошенько обжарьте, мелко нарежьте; все ингредиенты сложите в кастрюлю, залив двумя литрами холодной воды, доведите до кипения и варите на слабом огне, то и дело снимая пену, 7–8 часов подряд, пока жидкость не уменьшится вдвое.

Перелейте бульон в глубокое блюдо и, когда он схватится, снимите с поверхности образовавшийся жир. Если бульон не застыл, снова растопите его на огне, чтобы он еще уварился, или же добавьте два листика рыбного желатина.

Ваше заливное готово, но его нужно осветлить и придать ему янтарный цвет. Для этого очень тонко нарежьте, а затем растолките в ступке 70 г постной телятины, положите в глубокую сковороду, разбейте туда яйцо и залейте водой на один палец. Хорошенько перемешайте, сверху вылейте охлажденный бульон для заливного и поставьте на небольшой огонь.

Не перемешивайте варево, пока не доведете его до кипения. Как только бульон закипит, варите его около 20 минут, помешивая и пробуя, достаточно ли соли.

Для придания цвета вам надо насыпать в ложку из нержавеющей стали две щепотки сахара и чуть-чуть воды. Растапливайте сахар на огне, пока он не станет почти черным. Затем медленно вылейте его в кипящее заливное, постоянно помешивая. Некоторые любят добавить в заливное рюмочку марсалы.

Теперь возьмите полотенце, намочите его, как следует отожмите и через это полотенце вылейте в формы горячее заливное. Если в жару холодец не схватился, поставьте формы в ледник.

Чтобы вынуть заливное из формы, оберните ее смоченной в кипятке тряпицей. Настоящее заливное должно быть прозрачным, нежным и иметь янтарный цвет.

Такое желе обычно подают с каплуном или другой холодной закуской. К тому же заливное очень полезно давать больным. Если не съеденное сразу желе чуть кислит, выложите его в кастрюлю и вновь доведите до кипения вместе с мясом, – бульон вновь станет прозрачным.

4. Мясной соус

В Романье, что рядом с Тосканой, мясной соус называют «темным бульоном»,[11] ибо цвет у него почти каштановый.

Чтобы самим хорошо приготовить соус, надо один раз увидеть, как это делает опытный повар; но, если будете точно следовать моим указаниям, он у вас выйдет вполне съедобным.

Выстелите дно кастрюли тонкими ломтиками свиного сала или грудинки (кому что больше нравится), а сверху положите крупно нарезанные лук, морковь и корень сельдерея. Добавьте несколько кусочков масла и разложите порезанную мелкими шматочками постную говядину.

Говядина сгодится любая, с кровью или даже старая, которую флорентийские мясники называют «на выброс».

Туда же можно добавить мясные обрезки, свиную кожицу – словом все, что найдется на кухне, главное, чтобы продукты были свежие. Подсолите, можете добавить две веточки гвоздики[12] и поставьте кастрюлю на огонь – пусть себе тушится.

Когда почувствуете запах пригоревшего лука, переверните мясо. Если оно хорошо обжарилось и приобрело темный цвет, налейте небольшой половник холодной воды. Это необходимо проделать несколько раз, когда вода будет выкипать.

И напоследок на 500 г мяса надо влить 1,5 л горячей воды, а лучше бульону из мозговой кости. Варите соус на небольшом огне около 5–6 часов, чтобы он хорошенько загустел и впитал всю консистенцию мяса.

Затем пропустите соус через сито и, когда при охлаждении он покроется толстым слоем жира, удалите его, дабы жирной пищей не причинять вреда желудку. Такой соус хранится несколько дней и пригоден для различных блюд – скажем, для пирогов, макарон и многого другого.

Куриные головки и шейки, если добавить их к говядине, придадут соусу изысканный вкус. А остатки мяса, отцедив из них соус, можно пустить на котлеты.

5. Мясной соус (французы называют его «испанским»)

Эта кулинарная находка, на мой взгляд, очень удачна и

экономична, поскольку все ее ингредиенты идут впрок.

Возьмите 1 кг постной говядины с костью и мякоть – около 400 г – порежьте ломтиками. Остальное пойдет на бульон: заливаете 1,5 л воды и следуете предыдущему рецепту.

Выстилаете дно кастрюли ломтиками свиного сала, добавляете кусочки сливочного масла, нарезанный лук и сверху выкладываете мясную мякоть.

Как только мясо на хорошем огне снизу окрасится в нужный цвет, вылейте на него половник сваренного бульона и переверните, чтобы и с этой стороны оно приобрело нужный цвет, и еще раз полейте бульоном. Затем подсолите по вкусу, бросьте веточку гвоздики или девять-десять чуть раздавленных горошин перца[13] и чайную ложку сахара.

Вылейте остальной горячий бульон, добавьте нарезанную морковь и пучок зелени (петрушки,[14] сельдерея или других душистых трав), и пусть бульон кипит на медленном огне примерно два часа, затем процедите соус, охладите и удалите жир.

Таким соусом можно заправить суп по рецепту № 38 или добавить его к тушеным овощам, налив туда немного масла и разведенного крахмала для загустения. Годится соус и для макаронных блюд.

6. Томатная подлива

Чуть позже я расскажу вам о томатном соусе, который несколько отличается от томатной подливы – ее готовить несравненно проще из припущенных и протертых через сито помидоров. К ним вы добавите разве что немного сельдерея, петрушки и базилика по своему вкусу.

Первые блюда

Некогда считалось, что первое – основная наша пища; нынче же врачи не советуют злоупотреблять первыми блюдами, якобы слишком расширяющими желудок и не оставляющим места для мясного, что укрепляет мышечные ткани, тогда как мучные продукты, из которых готовятся первые блюда, напротив, делают мышцы рыхлыми.

Я не стану спорить с учеными, однако со своей стороны замечу: людям слабого здоровья, коим требуется особая диета, людям, склонным к полноте, и людям, собравшимся за праздничным столом, который ломится от изысканных блюд, без супа и макарон можно и обойтись.

Но, если не считать этих случаев, вкусному супу или хорошей пасте желудок радуется. Поэтому я вам порекомендую несколько рецептов, которые мне довелось опробовать.

Например, горох из № 427, как известно, способен придать вкус и насыщенность супу с рисом, вермишелью или клецками, не говоря уже о прочих блюдах, какие только доступны полету нашей фантазии. Если нет бульона, возьмите ризотто из № 75.

7. Каппеллетти по-романьольски

Их называют «каппеллетти» из-за формы шляпки (*итал.* – cappello). Вот самый простой и не вызывающий тяжести в желудке способ приготовления этого блюда.

Вам потребуется:

Рикотта либо рикотта пополам с овечьим сыром, 180 г

Половина грудки каплуна, обжаренной на сливочном масле, приправленной солью и перцем и порезанной тонкими ломтиками

Тертый пармезан, 30 г

1 яйцо и 1 желток

Щепотка мускатного ореха,[15] немного других специй, лимонная цедра по вкусу

Щепотка соли

Смешайте ингредиенты и попробуйте смесь на вкус (он не всегда получается одинаковым). Если у вас нет грудки каплуна, можно заменить ее 100 г постного свиного филе, приготовленного точно так же, как грудка.

Если рикотта или овечий сыр слишком мягкий, отделите яичный белок или добавьте еще один желток, чтобы масса была более упругой.

Замесите не слишком крутое тесто из муки, соли и яиц (в него можно добавить и оставшиеся белки), тонко раскатайте и вырежьте подходящим диском кружочки такого размера, как показано в низу страницы. Разложите мясную массу на кружочки и защепите их в форме полумесяцев; затем слепите вместе края каждого, и у вас получатся готовые каппеллетти.

Если тесто суховато на ощупь, увлажните мокрым пальцем края кружочков. Чтобы блюдо получилось вкуснее, сварите каппеллетти в бульоне из каплуна, этой бесподобной птицы, которая благосклонно жертвует собой для наших рождественских торжеств. Сварите в этом бульоне каппеллетти, как их, по традиции, готовят в Романье, где отдельные герои похваляются тем, что съели целых сто штук,[16] но от такого чревоугодия недолго и концы отдать, как случилось с одним моим знакомым. Нормальному едоку вполне хватит двух десятков.

Насчет этого блюда расскажу один случай, быть может, не столь важный, но наводящий на размышления.

Примите к сведению, что знать Романьи не привыкла забивать себе голову ученостью. Детишки, видя с малолетства, что родители находят себе иные занятия, нежели книжки листать, да и местность там благодатная – вполне можно жить припеваючи, не обременяя себя знаниями, так что большинство юношей, едва окончив гимназию, принимаются бить баклуши, от которых их за уши не оттянешь. И вот однажды приезжают в деревушку нижней Романьи муж, жена и сын их Карлино. Притом

отец почитал себя поборником прогресса: ему мало было хорошо обеспечить сынка – он хотел вывести его в адвокаты, а может, даже в депутаты, ведь известно, что от одного до другого рукой подать. После долгих обсуждений на семейном совете решено было послать сына учиться в большой город, а ближайшим городом к той деревушке была Феррара. Отец скрепя сердце и памятуя о том, как обливалась слезами жена при разлуке с любимым дитятей, отвез Карлино в город.

Недели после того не прошло, как сели родители дома обедать за блюдом каппеллетти. Помолчав и повздыхав, жена и говорит:

– Ах, как жаль, что нет с нами нашего Карлино, ведь он так любит каппеллетти!

Только вымолвила она эти слова, как ворота распахнулись – и вот он, Карлино, вбегает в столовую, улыбаясь во весь рот.

– Ах ты, господи! – вскричал отец. – Что с тобой случилось?

– А то случилось, – отвечает сын, – что я над этими книжками корпеть не стану. Хоть режьте меня на куски, а на эту каторгу я больше не вернусь!

Мать вскочила из-за стола и бросилась обнимать сыночка, а оборотившись к мужу, сказала:

– Оставь ты его в покое, уж лучше живой осел, чем дохлый доктор. Он и тут найдет себе дело по душе.

И впрямь, с тех пор по душе Карлино стали ружье да охотничья собака, резвый конь да двуколка, ну и конечно, местные крестьянки.

8. Тортеллини по-итальянски

Вам потребуется:

Свиные отбивные, ок. 300 г
Мозг ягненка или половина мозга более крупного животного
Костный мозг быка, 50 г
Тертый пармезан, 50 г
Желтки 3 яиц (по желанию можно добавить и белок)
Щепотка мускатного ореха для аромата

Из отбивных вырезать кости и удалить жир. Кастрюлю или сковороду промазать сливочным маслом и обжарить в ней мясо, посолив и поперчив его.

Вместо свинины можно взять индюшачью грудку (ок. 200 г), обжарив ее так же, как свинину. Мясо измельчить ножом-

полумесяцем или в ступке, добавить к нему отваренный и очищенный мозг ягненка и костный мозг в сыром виде, а также другие ингредиенты и все хорошо перемешать. Лепить тортеллини следует так же, как каппеллетти,[17] но только они намного меньше. Кружки из теста вырезать вот такого примерно размера.

9. Тортеллини по-болонски

Перед болонскою кухней мы всегда снимаем шляпу – она того достойна, хотя и тяжеловата, что, вероятно, объясняется климатом, зато все блюда там сочные и питательные, недаром говорят, что до восьмидесяти или девяноста в Романье доживают чаще, нежели где бы то ни было.

Данный рецепт тортеллини проще и экономичнее предыдущего, но вкус от этого не страдает. Попробуйте и сами убедитесь в этом.

Вам потребуется:

Постная ветчина, 20 г
Мортаделла, 20 г
Костный мозг быка, 60 г
Тертый пармезан, 60 г
1 яйцо
Щепотка мускатного ореха
Не солить и не перчить

Мелко покрошите ножом-полумесяцем ветчину и мортаделлу; так же измельчите сырой костный мозг, добавьте остальные ингредиенты и, связав массу яйцом, хорошенько перемешайте. Разложите начинку на кружки яичного теста, как в № 8, и слепите тортеллини, как описано ранее. Они могут храниться несколько недель, а если хотите, чтобы они не утратили приятный желтый цвет, поместите их, как только слепите, сушиться в теплое место.

Указанных доз хватит на 300 тортеллини или чуть меньше, а в тесто надо замесить 3 яйца.

«Болонья – стольный град, где готовят несметное число разных кушаний», – заявил некто, приехав туда попраздновать вместе с друзьями. В этом, быть может, несколько преувеличенном отзыве, несомненно, есть зерно истины. Питание как первую жизненную необходимость следует обеспечивать наилучшим образом.

Один зарубежный писатель заверяет: «Здоровье, мораль и семейные радости связаны с кухней, поэтому было бы хорошо, чтобы всякая женщина, знатная дама или простолюдинка, изучила это плодотворное искусство, приносящее в семью благосостояние, здоровье и мир». А наш Лоренцо Стеккетти в лекции на Туринской выставке 21 июня 1884 года выразился так: «Пора покончить с предрассудком, клеймящим кухню как нечто вульгарное, ибо не может быть вульгарным то, что связано с изысканным и разумным наслаждением. Производителя вин, порой делающего из винограда благословенный напиток, чествуют, боготворят и возводят в ранг коммендаторе. Повара же, который приготовляет из сырья вкусные блюда, не пускают дальше передней. Бахус – сын Юпитера, родители же Комуса, бога застолий, неведомы. Но недаром гласит древняя мудрость: “Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты”. Ведь и нрав целого народа – отважный или трусливый, могучий или убогий – во многом определяется его питанием. Поэтому долой упомянутую дискриминацию, пора реабилитировать кухню».

Если хотите, чтобы тортеллини получились еще нежнее, добавьте к фаршу половину грудки потушенного в масле каплуна, еще один желток и увеличьте пропорции всего остального.

10. Тортеллини с голубиным мясом

Эти тортеллини достойны особого упоминания, ибо в простоте своей они просто превосходны.

Вам потребуется:

Молодой голубь, уже ощипанный и опаленный, ок. 0,5 кг
Тертый пармезан, 80 г
Постная ветчина, 70 г
Щепотка мускатного ореха

Выпотрошите голубя (его печень и желудок для фарша вам не нужны) и варите его в кипящей подсоленной воде около получаса

(мясо не должно быть слишком разваристым). Сняв кастрюлю с огня, выньте из голубя кости, а мясо с ветчиной очень мелко порубите ножом-полумесяцем. К фаршу добавьте пармезан и мускатный орех и лезвием ножа хорошенько перемешайте до однородного состояния.

Лепите тортеллини из кружков, показанных в № 8, из теста, замешанного на трех яйцах (у вас получится примерно 260 штук). Подавать можно в бульоне либо отдельно, приправив сливочным маслом и тертым сыром, а еще лучше с соусом на основе голубиных потрошков.

11. Тюря [18]

Это блюдо в Романье с XIV века принято подавать на Пасху. Вам потребуется:

Вчерашний хлеб, тертый, но не толченый, 130 г
4 яйца
Пармезан, 50 г
Щепотка мускатного ореха
Щепотка соли

В широком блюде замесите из вышеуказанных ингредиентов некрутое тесто, добавляя, по мере необходимости, тертый хлеб. Залейте его теплым, но не кипящим бульоном и оставьте немного настояться. Затем готовьте в крутящейся жаровне на небольшом огне, то и дело помешивая. Как только блюдо закипит, аккуратно соскребите со стенок налипшую массу, но больше не мешайте. Когда тюря загустеет, перелейте ее в супницу и несите на стол. Указанных доз довольно для шести человек.

Если тюря приготовлена как положено, хлебная масса плавает комочками в светлом бульоне. Можно взять смесь трав или сваренный отдельно горох и добавить их в хлебное тесто, перед тем как заливать его бульоном.

12. Суп с хлебными крошками

Растолченные и просеянные кусочки черствого хлеба, которые используются как панировочные сухари, могут сгодиться и для супа. Высыпьте их в кипящий бульон – примерно столько же, сколько насыпали бы манки. В зависимости от количества разболтайте в миске одно или более яиц, добавьте одну столовую ложку с верхом тертого пармезана на каждое яйцо и небольшими порциями вылейте на эту смесь кипящий суп.

13. Тальерини [19] из манной крупы

Они похожи на мучные тальерини, но не так разваривaются – в этом одно из главных достоинств такого супа. Бульон от манных тальерини не мутнеет, а для желудка это более легкая пища.

Из манки и яиц замесите тесто и оставьте на несколько часов, прежде чем раскатывать. Если тесто покажется вам чересчур мягким, добавьте немного сухой манки, доведя до нужной консистенции, чтобы скалка не прилипала. Ни соли, ни других ингредиентов не требуется.

14. Ньокки [20]

Приготовление этого блюда сделает честь любому кулинару. Однако если вам жаль тратить на них куриную грудку или грудку каплуна, дождитесь другой оказии.

Сварите в воде (а лучше на пару) около 200 г крупной, рассыпчатой картошки и пропустите ее через сито. В это пюре добавьте мелко нашинкованную куриную грудку, 40 г тертого пармезана, 2 желтка и щепотку мускатного ореха. Все хорошо перемешайте и выложите на доску, присыпанную 30–40 г муки, чтобы масса «схватилась». Затем скатайте из этой массы палочки толщиной в мизинец, порежьте на кусочки и бросьте их в кипящий бульон. 5–6 минут кипения будет довольно.

Этого количества супа хватит на 7–8 человек. Если куриная грудка слишком крупная, двух желтков может оказаться маловато.

15. Суп с манными ньокки

Сварите в молоке манную крупу в достаточном количестве, чтобы получилась густая каша. Снимите с огня, подсолите, добавьте сливочное масло, тертый пармезан, чуток мускатного ореха и остудите.

Затем возьмите форму из гладкой жести, хорошенько промажьте борта и выстелите ее смазанным листом пергамента. Туда выложите приготовленную массу и поставьте париться на водяной бане.

Снова дайте остыть и с помощью лезвия ножа и бумаги на дне выньте кашу из формы, нарежьте на кусочки 1–2 см шириной и бросьте в бульон. Варите несколько минут.

Стакана молока и двух яиц вам хватит, чтобы накормить этим блюдом 4–5 человек. А взяв 1,5 стакана молока и 3 яйца, я как-то раз угостил бульоном с манными ньокки 8 человек.

16. Еще один суп с манными ньокки

Этот рецепт нравится мне больше предыдущего. Впрочем, это дело вкуса.

Вам потребуется на каждое яйцо:

Манка, 30 г
Тертый пармезан, 20 г
Масло сливочное, 20 г
Щепотка соли
Щепотка мускатного ореха

Растопите сливочное масло, затем снимите с огня, засыпьте в него манку, тертый пармезан и вбейте яйца, все хорошенько перемешав. Получившуюся массу переложите в кастрюлю, устланную смазанным листом пергамента, и доведите до загустения меж двух конфорок, следя за тем, чтобы крупа не поменяла цвет.

Нарежьте этот пудинг небольшими кубиками и варите в бульоне примерно 10 минут. Трех яиц будет достаточно для приготовления блюда на 5 человек.

17. Бульон с пампушками

Это блюдо готовится так же, как рецепт № 182, только без добавления сахара. Вот ингредиенты для 7–8 порций:

Мука пшеничная 100 г
Масло сливочное 20 г
1/2 ч. л. пивных дрожжей
1 яйцо
Щепотка соли

Смешайте ингредиенты до однородной массы и сформируйте из нее лепешку в полпальца толщиной. Вырежьте жестяным диском кружочки такого размера, как показано на рисунке, и разложите на смазанный противень подниматься. Когда пампушки поднимутся в форме шариков, обжарьте их на оливковом масле (если у вас есть первоклассное), или на свином жире, или на сливочном масле. Перед подачей на стол выложите пампушки в супницу и залейте готовым кипящим бульоном.

18. Райский суп

Этот нежный и питательный суп к раю (даже магометанскому) не имеет никакого отношения. Взбейте 4 белка в крутую пену, введите в нее желтки, добавьте 4 ст. л. без верха панировочных сухарей, столько же тертого пармезана и щепотку мускатного ореха.

Аккуратно перемешайте полученную массу, следя, чтобы она затвердела, и по чайной ложке вылейте в кипящий бульон. Пусть суп покипит на среднем огне ок. 7–8 минут. После чего сразу же подавайте на стол. Рецепт рассчитан на 6 порций.

19. Суп с протертым мясом

Вам потребуется:

Телятина, 150 г
Жирная ветчина, 25 г
Тертый пармезан, 25 г
Кашица из хлебного мякиша, воды и кусочка сливочного масла
1 яйцо
Щепотка мускатного ореха
Соль по вкусу

Сначала мелко нарежьте мясо и ветчину острым ножом, затем растолките их до фарша в ступке и пропустите массу через сито. Добавьте яйцо и другие ингредиенты. Когда бульон закипит, начинайте выкладывать туда массу по чайной ложке (можно взять кулинарный шприц, чтобы ньокки выходили причудливой формы) и варите до готовности.

Этого количества хватит на 4–5 порций, но можно накормить им и двенадцать человек, если сварить в большем количестве бульона.

Для этого возьмите вчерашний зачерствелый хлеб, порежьте кубиками и обжарьте на сковороде в большом количестве жира. Перед подачей на стол выложите обжаренный хлеб в супницу и залейте сверху супом с протертым мясом.

20. Суп с пассателли

Предлагаю вам два практически одинаковых рецепта, которые отличаются друг от друга разве что дозировкой продуктов.

Первый рецепт

Вам потребуется:

Тертые хлебные сухари, 100 г
Говяжий костный мозг, 20 г
Тертый пармезан, 40 г
2 яйца
Щепотка мускатного ореха или цедра 1 лимона (можно и то, и другое)
Рецепт рассчитан на 4 порции

Второй рецепт

Вам потребуется:

Тертые хлебные сухари, 170 г
Говяжий костный мозг, 30 г
Тертый пармезан, 70 г
3 яйца и 1 желток
Те же специи
Этого количества хватит на 7–8 порций.

Костный мозг нужен, чтобы пассателли получились нежнее; припускать его на огне необязательно, достаточно мелко порубить ножом-полумесяцем или пропустить через сито. Все ингредиенты смешайте и слепите в такой плотный хлебец. Правда, все сухари сразу не кладите: добавите их по мере необходимости.

В ресторанах, а также дома тесто пропускают через дуршлаг (в Романье редко у какой хозяйки такового не найдется). Супы с пассателли там варят с давних пор[21] и обязательно в них (да и во многие другие блюда) добавляют яйца: без яичного супа в местном климате не согреешься. Пассателли можно изготовить и с помощью кулинарного шприца.

21. Суп с мясными пассателли

Вам потребуется:

Говяжье филе, 150 г
Панировочные сухари, 50 г
Тертый пармезан, 30 г
Костный говяжий мозг, 15 г
Масло, 15 г
2 желтка
Соль по вкусу
Щепотка мускатного ореха

Филе растолочь в ступке и пропустить через сито. Масло и костный мозг расплющить плоским лезвием ножа, пропустить через сито вместе и перемешать с мясом до однородности. Добавить остальные ингредиенты, чтобы получилась довольно крутая масса и ее можно было пропустить через дуршлаг, как пассателли в предыдущем рецепте.

Варить в бульоне 10 минут и сразу подать к столу. Рецепт рассчитан на шесть персон.

Вместо говяжьего филе в этом рецепте можно использовать вареную или сырую куриную грудку, а также половину индюшачьей грудки.

22. Суп на основе рикотты

Возьмите фарш для каппеллетти из № 7, но не заворачивайте его в тесто, а бросайте по чайной ложке в кипящий бульон, и как только шарики «схватятся», перелейте в супницу и подавайте.

23. Суп с манными клецками

Вам потребуется:

Молоко, 300 мл
Манная крупа, 100 г
Тертый пармезан, 20 г
1 яйцо и 1 желток
Масло, 1 ч. л.
Соль по вкусу
Мука для обваливания
Щепотка мускатного ореха

Поставьте молоко с маслом на огонь, когда оно закипит, тонкой струйкой всыпьте манку. Посолите. Сварив, чуть остудите, чтобы манка была еще теплая, но не горячая. Вбейте яйцо и желток, добавьте пармезан и мускатный орех; перемешайте. Затем хорошенько остудите и выложите на доску, присыпанную мукой. Как следует обваляйте и сформируйте столбик, который будете резать на кусочки и скатывать их в шарики величиной с лесной орешек. Бросьте их в кипящий бульон, немного поварите и сразу подавайте суп на стол. При такой дозировке для массы потребуется 25–30 г муки, в зависимости от ее консистенции.

Указанного количества должно хватить на 5–6 порций.

24. Суп с мучными клецками

Это такие же клецки, как в рецепте № 184, только без мортаделлы. Указанного в рецепте количества должно хватить вам на 8–10 порций, поскольку в супе они разбухают, хотя скатывать их надо размером с лесной орешек. Кончиком столового ножа бросайте их в сковороду с раскаленным жиром. Старайтесь, чтобы они не слипались и оставались кругленькими. Обжаривайте на свежем свином сале или на сливочном масле, затем переложите в супницу, залейте кипящим бульоном и сразу подавайте к столу.

Если ждете гостей к обеду, можете приготовить массу накануне и поставить в ледник до утра. Зимой обжаренные клецки могут простоять несколько дней.

25. Суп с шашечками из рикотты

Вам потребуется:

Рикотта, 200 г
Тертый пармезан, 30 г
2 яйца
Соль по вкусу
По щепотке лимонной цедры и мускатного ореха

Пропустите рикотту через сито, добавьте остальные ингредиенты и по одному введите яйца. Хорошо перемешайте и выложите в гладкую форму, выстеленную пергаментом, чтобы распарить на водяной бане. Остудите, уберите пергамент и нарежьте шашечками длиной около 1 см. Выложите в супницу, залейте кипящим бульоном и подавайте на стол.

Этого количества хватит на 5–6 порций.

26. Суп «милле фанти» [22]

Возьмите яиц из расчета пол-яйца на человека. На дно кастрюли насыпьте муку чайными ложками с верхом, по количеству яиц. Хорошенько взбейте тесто и пропустите его в кипящий бульон через дуршлаг с широкими отверстиями. Варите, постоянно помешивая, до готовности и сразу подавайте на стол.

27. Суп с молочными клецками

Вам потребуется:

Мука, 60 г
Масло, 40 г
Пармезан, 30 г
Молоко, 400 мл
4 яйца
Соль по вкусу
Щепотка мускатного ореха (по желанию)

Распустите сливочное масло на огне и высыпайте в него муку. Помешайте и, как только мука начнет менять цвет, понемногу влейте молоко. Дайте покипеть, потом снимите с огня, остудите и добавьте яйца. Готовьте на водяной бане, как суп из манной крупы (рецепт № 15).

Такого количества должно хватить на 8–10 порций.

28. Суп из хлебного мякиша

Вам потребуется:

Хлебный мякиш, 150 г
Жирная ветчина, 50 г
Бычий костный мозг, 40 г
Пармезан, 40 г
Мука – сколько уйдет
1 яйцо и 1 желток
Щепотка мускатного ореха

Немного размочите хлебный мякиш в кипящем бульоне и как следует протрите его через холстину. Ветчину мелко порежьте. Костный мозг расплющите лезвием ножа и хорошенько перемешайте до однородной массы. Все три ингредиента смешайте с пармезаном; добавьте яйцо и желток.

Доску присыпьте мукой, выложите на нее смесь, сверху также посыпьте мукой и скатайте из нее такие мягкие шарики размером с грецкий орех (на каждый чуть меньше 100 г). Бросьте шарики в кипящий бульон и, поварив минут десять, подавайте к столу.

Этого количества должно хватить на 10–12 порций.

29. Суп с картофельными клецками

Вам потребуется:

Картофель, 0,5 кг
Масло сливочное, 40 г
Тертый пармезан, 40 г
3 желтка
Щепотка мускатного ореха

Сварите картофель в воде, а лучше на пару, очистите от кожуры и горячим пропустите через сито. Добавьте перечисленные продукты и хорошо перемешайте. Доску присыпьте мукой и выложите картофельную массу так, чтобы можно было сформировать из нее столбик, но старайтесь, чтобы мука не попадала внутрь. Затем порежьте столбик на кусочки и скатайте из них картофельные шарики величиной с орешек.

Картофельные клецки обжарьте на оливковом масле или вытопленном свином сале, после чего положите в супницу и залейте кипящим бульоном.

Указанного количества должно хватить на 8–10 персон.

30. Суп с рисовыми клецками

Вам потребуется:

Рис, 100 г
Сливочное масло, 20 г
Тертый пармезан, 20 г
Яичный желток
Щепотка мускатного ореха
Соль по вкусу

Рис хорошенько разварите в молоке (0,5 л вам должно хватить). Перед тем как снять с огня, положите сливочное масло, посолите и, не доводя до кипения, добавьте остальные ингредиенты. Далее следуйте предыдущему рецепту. На мой вкус, рисовые клецки лучше картофельных.

Количество рассчитано на 6 порций.

31. Двухцветный суп

Вам потребуется:

Мука, 180 г
Сливочное масло, 60 г
Пармезан, 40 г
Молоко, 0,4 л
2 целых яйца и 2 желтка
Соль по вкусу
Щепотка мускатного ореха
Пучок шпината

Это очень нежный и легкий суп, которым охотно лакомятся дамы в Тоскане, но в Романье, в краю плотной пищи и тальятелле, на него даже смотреть не захотят, равно как и на суп из тапиоки, от одного вида которого тамошним жителям станет плохо.

Отварите шпинат, тщательно слейте воду и пропустите через сито. Растопите сливочное масло и бросьте туда горсть муки. Хорошо перемешайте, понемногу влейте горячее молоко, посолите и растолките деревянной ложкой до однородности.

Снимите кастрюлю с огня и остудите массу до теплого состояния, после чего вбейте яйца, добавьте пармезан и мускатный орех.

Затем разделите полученную смесь на две равные части и в одну добавьте столько шпината, чтобы она приобрела зеленый цвет (но не более того). Этой смесью наполните кулинарный шприц с круглой насадкой и выдавливайте смесь, как пассателли из рецепта № 48, прямо в кипящий бульон.

Указанного количества хватит на 8–10 порций.

32. Суп с фаршированным хлебом

Возьмите полгрудки каплуна или большой курицы, по ломтику жирной и постной ветчины и немного костного мозга. Ингредиенты измельчите до однородной массы, посыпьте тертым пармезаном, приправьте мускатным орехом и вбейте яйцо. Поскольку ветчина достаточно соленая, соли не требуется.

Небольшой батон зачерствелого хлеба порежьте на кусочки в полпальца толщиной, срежьте корочку. На половину ломтиков положите мясную массу, а сверху прикройте их оставшимися ломтиками, хорошенько придавливая, чтобы слепились. Затем порежьте эти хлебцы кубиками и обжарьте либо на сале

холодного копчения, либо на сливочном, либо на оливковом масле – как любят в ваших краях.

Когда придет время подавать суп к столу, обжаренные кубики выложите в супницу и залейте кипящим бульоном.

33. Суп из мухоморов

В грибной сезон вы можете приготовить этот суп даже к званому обеду и не оскандалитесь.

Мухоморы – это грибы ярко-оранжевого цвета,[23] о которых рассказано в рецепте № 396. Возьмите 600 г этих грибов, очистите их, снимите верхнюю пленку, после чего у вас останется около 500 г. Промойте целиком, а затем нарежьте тонкими ломтиками или кусочками.

Приготовьте смесь из 50 г сала, горсти петрушки, 50 г сливочного масла и 3 ст. л. оливкового. Растопите на огне и высыпьте в эту смесь грибы. Чуть присолив, обжарьте до полуготовности, затем переложите в бульон вместе со всеми добавками и варите еще минут десять.

В супнице взбейте одно целое яйцо, один желток и горсть тертого пармезана. Понемногу вылейте на эту смесь суп, всякий раз перемешивая. Затем бросьте в супницу кубики поджаренного хлеба, но так, чтобы суп не получился слишком густым.

Рецепт рассчитан на 6–7 порций. Если вы взяли половину ингредиентов, вам будет достаточно одного целого яйца.

34. Суп из желтой тыквы [24]

Возьмите 1 кг желтой тыквы, очистите ее, нарежьте тонкими ломтиками и поставьте варить в двух половниках бульона, а затем пропустите через сито.

Растопите на огне 60 г сливочного масла и всыпьте 2 полные ст. л. муки. Когда мука приобретет желтоватый цвет, разбавьте ее бульоном, положите припущенную тыкву и влейте оставшийся бульон (супа должно хватить на 6 порций). Кипящим супом залейте кубики обжаренного хлеба и подавайте к столу с отдельно натертым пармезаном.

Если будете точно следовать рецепту и зальете ингредиенты хорошим бульоном, этот суп сделает честь самому изысканному столу и придаст вашим гостям бодрости.

35. Гороховый суп-пюре, скоромный

К гороху, подлежащему тепловой обработке, не относится

мягкий или консервированный горошек. 400 г лущеного гороха будет довольно для супа на 6 персон, которые обедают по-модному, то есть едят совсем немного супа. Сварите горох в бульоне с пучком, составленным из петрушки, сельдерея, нескольких листочков базилика и 1 морковки (этот пучок потом надо будет вытащить). Когда горох сварится, размочите в супе два ломтика обжаренного на сливочном масле хлеба и все пропустите через сито. При необходимости разбавьте суп бульоном, добавьте немного мясного соуса (если таковой имеется) и бросьте в супницу порезанный кубиками и обжаренный на сливочном масле зачерствелый хлеб.

36. Суп сантэ

Этот суп готовится из разнообразных овощей. Если вы, к примеру, варите суп из моркови, щавеля, сельдерея и белой капусты, порежьте их соломкой и поставьте на огонь, чтобы овощи дали сок, который хорошенько отожмите. Морковь и сельдерей нарезайте полосками длиной ок. 3 см, добавьте капусту и щавель, отрезав стебельки. Поставьте все на огонь, чуть присолив, поперчив и добавив кусочек масла. Когда овощи впитают жир, залейте их бульоном. Тем временем приготовьте хлеб, лучше зачерствелый, по крайности, вчерашний, порезав его кубиками и обжарив на сливочном, либо на оливковом масле холодного отжима, либо на свином сале, но следите, чтобы хлеб не впитывал слишком много жира: сначала пусть зашипит на сковороде, затем лишь слегка подрумяньте в нем ломтики хлеба, а уж потом режьте кубиками. Выложите их в супницу, сверху залейте кипящим овощным супом и сразу подавайте к столу.

С помощью соответствующих ножей можно придать овощам изысканную и причудливую форму.

37. Щавелевый [25] суп

Вам потребуется:

Щавель, 200 г
Пучок латука

Размягчив зелень на огне, хорошенько слейте сок, порежьте полосками и поставьте варить. Когда сварится, приправьте его щепоткой соли и 30 г сливочного масла. Размешайте в супнице два желтка с небольшим количеством теплого бульона, бросьте туда порезанный кубиками и обжаренный хлеб и подавайте к

столу с натертым отдельно пармезаном. Этого количества хватит на 5 порций.

38. Суп с мясным соусом

Успех этого супа зависит от доброго мясного соуса (см. рецепт № 5), который получается не у всех.

На 4 порции должно хватить ок. 0,5 кг говядины, нескольких куриных шеек и разных мясных обрезков, если таковые имеются. Помимо соуса, нужны овощи, согласно сезону: скажем, смесь сельдерея, моркови, савойской капусты, щавеля, цукини, горошка и т. д., а также одна картофелина. Ее и цукини порежьте довольно крупными кусочками; остальное – соломкой. Слегка отварив, обжарьте на сливочном масле и потушите в упомянутом соусе. Ломти хлеба в полпальца толщиной обжарьте и порежьте кубиками. В сотейнике или подобной емкости (пристойного вида, ибо в них суп подается к столу) расположите ингредиенты следующим образом: слой хлеба, слой овощей, присыпанный тертым пармезаном – далее эти слои чередуйте. Напоследок влейте мясной соус, прикройте тарелкой и салфеткой и полчаса подержите в тепле близ огня перед подачей к столу.

Учтите, что в этом супе мало жидкости, поэтому приберегите немного соуса, чтобы разбавить его, если он окажется суховат.

39. Королевский суп

По названию можно судить о превосходстве этого супа над всеми остальными. Блюдо, бесспорно, относится к изысканным, хотя в названии есть известное преувеличение.

Готовится он из белого куриного мяса, которое надобно обжарить, сняв кожицу и удалив жилы. Мелко порежьте мясо, а затем растолките в ступке с 5–6 очищенными ядрышками миндаля и хлебным мякишем, размоченным в бульоне или в молоке и составляющим примерно 1/6 мяса. Когда хорошенько растолчете, пропустите смесь через сито, выложите в супницу и разбавьте половником теплого бульона.

Нарежьте хлеб кубиками, обжарьте в масле и бросьте в супницу. Залейте все кипящим бульоном, перемешайте и несите на стол, отдельно подав натертый пармезан.

Этот суп окажется очень кстати, когда после званого обеда у вас остались кусочки жареной или отварной курицы; жареная, конечно, лучше.

Миндаль придает супу молочный цвет, но бульон не должен быть слишком густым. Некоторые добавляют в него несколько

разведенных бульоном яичных желтков.

40. Суп по-испански

Возьмите грудку курицы или каплуна, порежьте мелкими кусочками и обжаривайте в сливочном масле на слабом огне, приправив солью и перцем по вкусу. Если не хватает масла, влейте в сковороду немного бульона. Вытащите кусочки куриного мяса, в оставшемся масле обжарьте хлебный мякиш размером примерно с кулак, а потом разведите бульоном, чтобы получилась крутая кашица.

Эту кашицу выложите в ступку, растолките вместе с обжаренными кусочками курицы и поставьте на холод, чтобы масса загустела. Подавать можно даже на следующий день. Выложите содержимое на присыпанную мукой доску, сформируйте из него столбик толщиной в палец, обмакните нож в муке и нарежьте столбик на много одинаковых кусочков, скатайте их в шарики размером с орешек и еще раз обваляйте в муке. Затем бросьте в кипящий бульон и, поварив 5–6 минут, перелейте в супницу, прежде положив туда порезанный кубиками и обжаренный на сливочном масле или свином сале хлеб, а лучше фаршированный хлеб из рецепта № 32.

Таким супом можно накормить 10–12 человек.

41. Суп из яичного хлеба

Вам потребуется:

3 яйца
Мука, 30 г
Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех

Суп – не бог весть что, но его часто готовят на званых обедах для зарубежных гостей, поэтому даю вам рецепт.

Отделите белки от желтков, смешайте три желтка с мукой и маслом, затем добавьте три взбитых белка, перемешайте и испеките хлеб в печи или на жаровне, выстелив противень промасленной бумагой.

Испеченный хлеб остудите, нарежьте кубиками или лепесточками, залейте кипящим бульоном и отдельно подайте тертый пармезан.

Дозировку привожу на 6–7 порций.

42. Супы на основе риса

Жители Венето, по правде сказать, не знают иного первого блюда, кроме риса, который готовят прекрасно и разнообразно. [26] К примеру, рис в бульоне с сосиской, притом не порезанной, а целиком. Я же предпочитаю измельчить сосиски для бульона, в котором готовится рис, и рис этот не мою, а лишь перетряхиваю в сите, чтобы очистить от пыли. Я люблю соединять рис с сосисками, или репой, или белокочанной капустой. Как репу, так и капусту надо сперва довести до полуготовности. Порезав репу кубиками, а капусту – соломкой, припустить их в масле. Перед тем как снять рис с огня, бросить туда для «связывания» добрую горсть пармезана и приправить по вашему вкусу.

43. Рис по-охотничьи

Однажды торговец лошадьми и я (в ту пору еще юнец) двинулись в долгий по тем временам путь на ярмарку в Ровиго. Под вечер вторых суток, в субботу, проехав порядочный отрезок пути на лошади, которая под умелой рукой моего спутника буквально пожирала дорогу, голодные и усталые, прибыли мы в Полезеллу. Само собой, первейшей нашей заботою было обиходить нашу славную лошадку, после чего мы заглянули в одно из многих помещений на первом этаже, где подают горячую еду.

– Что у вас есть покушать? – спросил мой спутник у хозяйки.

– Да ничего нету, – ответила она, но, чуть подумав, добавила: – Я нескольким курам головы свернула к завтрему и могу спроворить рис.

– Сделайте милость, давайте рис, да побыстрее: аппетит у нас волчий.

Хозяйка взялась за дело, а я стал на кухне наблюдать, как же она этот рис «спроворит».

Она измельчила всю куру, кроме головки и лапок, и, позолотив в сковороде смесь свиного сала, чеснока и петрушки, выложила туда курятину. Бросила кусочек масла, посолила, поперчила и, когда курица тоже приобрела золотистый оттенок, вывалила ее в кастрюлю с кипящей водой, туда же всыпала рис. Прежде чем снять кастрюлю с огня, добавила для вкуса добрую горсть пармезана. Вы бы видели, какую гору риса подала нам она, но мы всю ее уговорили, ибо она сошла нам за первое, за второе и за гарнир.

Теперь, вспоминая рис той хозяйки, хочу заметить, что свиное сало (если только оно не превосходного розоватого оттенка) лучше заменить мелко наструганной грудинкой, что блюду не повредит томатный соус или томат-паста, а чтобы рис

хорошо сочетался с курицей, он не должен быть ни переваренным, ни кашеобразным.

44. Перепела с рисом

Мелко нашинкуйте ветчину и 1/4 луковицы. Растопите на огне масло и обжарьте до золотистого цвета. Затем положите в сковороду целых, ощипанных и выпотрошенных перепелов, посолите, поперчите по вкусу и продолжайте жарить, понемногу доливая заранее приготовленный бульон. Обжарив перепелов до полуготовности, всыпьте рис и залейте все бульоном так, чтобы он покрывал и рис, и перепелов.

На стол подавайте с пармезаном, в бульоне или без, как вам больше нравится. Если будете подавать на второе, обложите жареных перепелов рисом.

4 перепела и 400 г риса хватит на 4 порции.

45. Мальфаттини [27]

В краях, где чуть не каждый день едят домашнюю яичную лапшу, нет такой кухарки, которая не знала бы, как ее готовить. Я помещаю этот рецепт для жителей тех мест, где суп и другие первые блюда готовят с рисом и покупной пастой.

Самые простые мальфаттини делают из муки. Смешайте на разделочной доске необходимое количество муки с яйцами и вымесите крутое тесто. Нарежьте его полосками толщиной в полпальца и поставьте на воздух подсушиться.

Затем тесто надо нарезать очень тонко, вполовину рисового зернышка или натереть на терке, чтобы лапша вышла одного размера (натирать можно и целый ком теста). Не делайте кусочки слишком толстыми – с воробьиный клюв, – не то их трудно будет переварить. Можно сделать мальфаттини не из муки, а из панировочных сухарей, добавив к ним пармезана и приправив специями. В сезон, когда поспел горох, можете добавить его по рецепту № 427, или свеклы, натертой на мелкой терке, или же того и другого. Я замечал, что во Флоренции, где любят душистые травы, в свеклу, в отличие от иных краев, не кладут укропа,[28] а ведь они прекрасно сочетаются. Я не раз пытался завезти укроп во Флоренцию, но безуспешно, должно быть, потому, что здесь свеклу продают пучками, а, скажем, в Романье на рынке можно купить свекольной ботвы, уже перемешанной с укропом.

46. Кускуссу

Кускуссу – блюдо арабского происхождения, которое Моисей и Иаков во время своих странствий разнесли по миру, и за долгое время оно претерпело в разных краях немало изменений. Ныне итальянские евреи употребляют его как первое блюдо, и двое из них оказали мне честь, дав его отведать и поглядеть, как оно готовится. Я на пробу перенял кускуссу для моей кухни и за верность его ручаюсь, но не гарантирую, что сумел надлежаще объяснить сей рецепт,

Ведь вовсе не из легких предприятий —
Представить образ мирового дна;
Тут не отделаешься «мамой-тятей».[29]

Для 6–7 порций вам потребуется:

Средняя часть телячьей грудинки, 750 г
Телячья бескостная мякоть, 150 г
Манная крупа, 300 г
Куриная печенка
1 крутое яйцо
1 желток
Такие овощи, как лук, савойская капуста, сельдерей, морковь, шпинат, свекла и проч.

Насыпьте манку в широкое и плоское глиняное блюдо или же в медный таз, приправьте солью и перцем и тонкой струйкой залейте сверху на два пальца водой, перемешав рукою, чтобы манка разбухла и стала зернистой. Когда она впитает всю воду, влейте 1 ст. л. оливкового масла, продолжая перемешивать. Между первой и второй операцией проходит примерно полчаса. Подготовив таким образом манку, переложите ее в суповую кастрюлю, накройте льняной салфеткой, подоткнув ее под дно кастрюли и обвязав шпагатом.

Для бульона поставьте варить телячью грудинку в 3 л воды. Когда снимете пену, прикройте подготовленной кастрюлею с манкой, но так, чтобы дно ее не касалось бульона, чтобы кастрюля была прикрыта плотно и пар не выходил. Таким образом готовьте на пару манку где-то час с четвертью (в середине варки снимите тряпицу, перемешайте и снова закройте).

Ножом-полумесяцем измельчите 150 г постного мяса, перемешайте с растолченным хлебным мякишем, посолите, поперчите, налепите из этой массы фрикаделек размером чуть больше грецкого ореха и обжарьте их на оливковом масле.

Мелко нарежьте овощи. Вначале положите обжаривать в

оливковом масле лук и, доведя его до золотистого цвета, бросьте туда остальные овощи, приправив их солью с перцем и то и дело помешивая, пока весь сок, что они дали, не испарится. Почти сухие овощи залейте мясным соусом или же бульоном с томатным соусом или томат-пастой. Все это вместе с измельченной куриной печенью и фрикадельками пускай тушится до готовности.

Снимите салфетку с манки, поставьте на огонь и, не доводя до кипения, вбейте один желток и налейте половину упомянутого соуса. Хорошо перемешайте и выложите горкой в блюдо, украсив его полумесяцами сваренного вкрутую и порезанного вдоль яйца. Оставшийся соус размешайте в бульоне и подайте к столу, разлив по чашкам на всех сотрапезников, а в центр стола поставьте поднос с манкой, чтобы каждый мог положить себе кусочек и насладиться, запивая бульоном.

Телячья грудинка пригодится вам после для жаркого.

Эти долгие объяснения, как мне кажется, вызовут у читателя два вопроса:

1-й: куда столько оливкового масла и заправлять опять же маслом?

2-й: заслуживает ли это блюдо стольких хлопот?

Ответ на первый вопрос (коль скоро блюдо взято из еврейской кухни) дает Второзаконие, гл. 16, стих 21: «Не вари козленка в молоке матери его». Менее благочестивые добавляют, однако, для вкуса во фрикадельки щепотку пармезана. На второй вопрос могу ответить сам. На мой взгляд, блюдо не годится для торжественных обедов, но, если приготовить кускуссу со всем тщанием, его оценят даже те, кто не привычны к подобным кушаньям.

47. Минестроне

Минестроне вызывает в памяти год волнений в обществе и странное приключение со мной.

В год милостью Божией 1855-й был я на взморье в Ливорно. По некоторым провинциям Италии змеилась холера, держа всех в страхе перед повальной эпидемией, которая не заставила себя ждать. В субботу вечером захожу в тратторию и спрашиваю:

– Что есть из супов?

– Минестроне, – отвечают мне.

– Хорошо, – говорю, – пусть будет минестроне.

Я поужинал, немного прогулялся и лег спать. А поселился я на пьяцца Вольтоне в новехоньком белом доме, хозяином коего был некто Доменичи. Ночью началась у меня жуткая революция в

животе, и вся ночь прошла в беспрестанных хожденьях во всем известное заведение.

– Проклятый минестроне! – восклицал я в сердцах. – Чтоб я еще тебя попробовал!

Хотя минестроне-то, возможно, и не был ни в чем виноват.

Едва дождавшись дня, полностью изможденный, сел я в первый же поезд и уехал во Флоренцию, где все сразу встало на свои места. А в понедельник дошла до нас ужасная весть о вспышке холеры в Ливорно, и первым, кого она поразила насмерть, был как раз Доменичи. Какой уж тут минестроне!

После нескольких попыток (каждая лучше предыдущей) я составил рецепт по моему вкусу; вы же можете менять его на свой манер, согласно вкусам вашей местности и имеющихся в наличии овощей.

Вначале отварите в бульоне горсть лущеной либо свежей фасоли (сушеную сперва доведите до полуготовности в воде). Нашинкуйте тонкими полосками савойскую капусту, шпинат и немного свеклы, подержите их недолго в холодной воде, потом отожмите, положите в кастрюлю и поставьте на огонь, чтобы дали сок. Вновь слейте его и разомните овощи половником. Рассчитывая на 4–5 человек, приготовьте смесь из 40 г жирной ветчины, одного зубчика чеснока, горсточки петрушки. Все это припустите на огне и вывалите в кастрюлю вместе с сельдереем, морковкой, одной картофелиной, одним цукини и маленькой луковкой (все это надо также порезать короткой и тонкой соломкой). Добавьте фасоль, если угодно, немного шкварок, как делают некоторые, чуть-чуть томатного соуса или пасты, приправьте солью и перцем и варите все в бульоне. Напоследок всыпьте рис, чтобы суп получился очень густым, – и добрую горсть пармезана.

Однако должен предупредить, что этот суп не для слабого желудка.

48. Пассателли из манной крупы

Вам потребуется:

Манная крупа, 150 г
Тертый пармезан, 30 г
Молоко, 0,6 л
2 целых яйца и 2 желтка
Соль, мускатный орех и лимонная цедра

Сварите манку в молоке, и, если видите, что каша жидковата,

добавьте еще чуток. Когда сварится, посолите и слегка остудите, прежде чем вбивать яйца и класть остальное.

Возьмите насадку для шприца с широкими отверстиями и выдавите смесь в кипящий бульон, держа шприц вертикально. Кипятите пассателли, пока не затвердеют.

Указанного количества должно хватить на 6–7 порций.

49. Рис с цукини

Возьмите небольшие цукини и столько же риса по весу. Цукини нарежьте кусочками и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, приправив по вкусу солью и перцем. Рис отварите до полуготовности, перемешайте с цукини и доводите до готовности вместе.

Рис должен быть рассыпчатым, а цукини не должны расползаться. Варить можно как в бульоне, так и в воде; в этом случае жидкость с отваренного до полуготовности риса надо сцедить, заправить томатным соусом из рецепта № 125 и посыпать пармезаном.

50. Французский луковый суп

Суп можно варить как в бульоне, так и в молоке. На 5 порций вам потребуется:

Белый хлеб, 250 г
Тертый сыр грюйер, 80 г
Сливочное масло, 50 г
Тертый пармезан, 40 г
3 взбитых яйца
2 большие белые луковицы
Бульон или молоко, ок. 1,5 л

Нарежьте лук тонкими кольцами и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем хорошенько проварите его в бульоне или молоке, пропустите через сито и снова растворите в супе.

Хлеб нарежьте ломтиками или кубиками, обжарьте и слоями выложите в супницу, после чего введите яйца и добавьте грюйер и пармезан.

Все это залейте горячим бульоном или молоком и подавайте к столу.

Если варите суп в молоке, яйца надо хорошенько посолить. Поскольку переваренный лук не слишком хорошо действует на

желудок, людям, страдающим желудочными болезнями, от употребления такого супа лучше воздержаться.

51. Стрикетти по-болонски

Замесите тесто из муки, 2 яиц, 40 г тертого пармезана и добавьте щепотку мускатного ореха. Раскатайте не слишком тонким пластом и зубчатым колесиком порежьте по диагонали полосками в полтора пальца шириной. После чего тем же колесиком порежьте полоски по косой на кусочки ромбовидной формы такой же ширины. Потом уголки каждого ромбика защипните пальцами – два наверх и два вниз, так, чтобы получилось два сцепленных колечка. Варите стрикетти в бульоне и следите за тем, чтобы не переварить. Теста, замешанного на 2 яйцах, хватит на 5 порций.

Если суп вам понравится, скажите спасибо юной миловидной девице из Болоньи по прозвищу Рондинелла (Ласточка) – она меня и научила его готовить.

52. Суп с мясным соусом и раками

Для четырех порций этого супа достаточно 150 г раков. Промойте их и поставьте варить в двух половниках бульона. Как только сварятся, вытащите шумовкой, а в оставшейся жидкости размочите 30 г обжаренного на сливочном масле хлебного мякиша, который вы потом растолчете в ступке и пропустите через сито. Пропущенную массу смешайте с мясным соусом из рецепта № 4. Если нет у вас готового, сделайте его, купив на 30 чентезими подходящего мяса. Размешайте полученную массу в бульоне, чтобы добавить густоты, однако же хлеб можно попросту порезать кубиками и обжарить на свином сале или оливковом масле.

53. Суп а-ля Стефани [30]

Знаменитый поэт Олиндо Гуэррини, будучи библиотекарем Университета Болоньи, изыскал там немало познавательных сведений и, в частности, раскопал мощи паладинов древнего кулинарного искусства, дабы извлечь поразительные умозаключения, повергающие в гомерический хохот современных поваров. Так, он снабдил меня нижеследующим рецептом из книжонки, озаглавленной «Искусство хорошо готовить», синьора Бартоломео Стефани, болонца, что служил поваром светлейшему герцогу Мантуанскому в середине XVII века, в эпоху, когда

кулинары употребляли (порой злоупотребляя) разные приправы и специи, скажем, сахар и корицу клали в бульон, рагу и жаркое. Несколько отступив от предписаний Стефани, из приправ ограничусь лишь петрушкой и базиликом, а ежели доведется мне встретить на том свете старого болонского повара и выслушать его упреки, я стану оправдываться тем, что вкусы ныне переменились к лучшему, но, как нередко случается, когда переходят из крайности в крайность, повара стремятся вовсе исключить все приправы и ароматы, даже когда они уместны и необходимы. А еще скажу ему, что дамы у меня за столом иной раз едва не падают в обморок от легкого запаха мускатного ореха.

И вот вам

Рецепт упомянутого супа на шесть персон

Для него потребуется:

Телячьи, или ягнячьи, или иные подобные мозги, 120 г
3 куриные печенки
3 яйца
Немного петрушки и базилика
Сок 1/4 лимона

Ошпарьте мозги, чтобы легче снять с них пленку, и так же поступите с куриной печенкой. Затем то и другое обжарьте на сливочном масле и тушите до готовности в мясном соусе, приправив солью и перцем.

Яйца разбейте в миску, соедините с порубленными петрушкой и базиликом, подкислите все лимонным соком, чуть подсолите, поперчите и взбейте. Затем охлажденным бульоном понемногу разбавьте суп. В последнюю очередь положите мозги и печенки, порезанные кусочками, и поставьте томиться на медленном огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения. Когда суп хорошо протомится, перелейте его в супницу на хлеб, порезанный кубиками и обжаренный на сливочном или оливковом масле, но прежде посыпьте хлеб горстью тертого пармезана.

Суп выходит нежный и питательный. Впрочем, я не сторонник мягкой пищи и мозги охотно заменил бы мясом. Замечу еще, что жители некоторых городов (я имею в виду те, где, по соображениям климата, с пищей лучше не шутить), избегая тяжелых блюд, налегают на мягкие и жидкие и тем самым так деморализуют желудок, что он вообще не приемлет твердой

пищи.

54. Пармские анолини

Одна дама из Пармы, с которой я не имею удовольствия быть знакомым, выйдя замуж и переехав в Милан, написала мне: «Беру на себя смелость отправить Вам рецепт супа, который в моем любимом городе, где я родилась, считается ритуальным на семейных торжествах, и не бывает случая, чтобы на Рождество или на Пасху не подавали традиционные анолини».

Выражаю искреннюю благодарность упомянутой даме, ибо, попробовав суп по ее рецепту, получил такое наслаждение, что не могу не поделиться им с уважаемой публикой.

На 4–5 порций вам потребуется:

Постная бескостная говядина (филейная часть), 500 г
Шпик, ок. 20 г
Сливочное масло, 50 г
1/4 средней луковицы

Нашпигуйте мясо шпиком, сверните в рулет и завяжите. Приправьте солью, перцем и пряностями по вкусу. Поставьте на огонь в глиняной посуде или в кастрюле, предварительно растопив в ней сливочное масло и обжарив на этом масле крупно порезанный лук. Налейте в емкость два половника бульона, плотно накройте несколькими листами бумаги и сверху поставьте сковороду, налив в нее немного красного вина (почему вина, а не воды – написавшая мне дама так и не объяснила).

Томите на слабом огне подготовленное таким образом мясо 8–9 часов, в результате чего получите 4–5 столовых ложек густой ароматной массы, которую надо пропустить через сито и оставить на сутки. Затем вы добавите в нее следующие продукты для начинки анолини:

Слегка обжаренные панировочные сухари, 100 г
Тертый пармезан, 40 г
Щепотка мускатного ореха
1 яйцо
Мясной соус

Перемешайте все до однородности и, раскатав лист тонкого и довольно мягкого теста, замешанного на 3 яйцах, разложите начинку на зубчатые кружочки из рецепта № 162. Сложите каждый пополам в форме небольшого полумесяца. Из

упомянутого количества продуктов у вас выйдет сотня анолини, которые будут хороши как в бульоне, так и без оного, подобно тортеллини; однако анолини не столь тяжелы для желудка. Оставшееся тушеное мясо можно подать отдельно либо с гарниром из овощей.

55. Тортелли [31]

Вам потребуется:

Рикотта, раведжоло или то и другое вместе, 200 г
Пармезан, 40 г
1 яйцо и 1 желток

Тортелли лепят из теста, замешанного, как для каппеллетти, и порезанного на кружочки чуть большего размера. Я обычно пользуюсь кружком, приведенным в рецепте № 195. Тортелли можно оставить в виде полумесяцев, но лучше слепить их по примеру каппеллетти. Варят их в довольно соленой воде и, вытащив шумовкой, приправляют сыром и сливочным маслом. Упомянутых доз хватит на 24–25 штук, и, поскольку они довольно большие, ими вполне можно накормить троих.

56. Гороховый [32] суп-пюре, постный

Вам потребуется:

Свежий лущеный горох, 400 г
Жирная и постная ветчина, 40 г
Сливочное масло, 40 г
1 молодая луковка размером не более яйца
1 небольшая морковка
Щепоть петрушки и сельдерея
Несколько листиков базилика

Мелко порубите ветчину ножом и добавьте к ней остальные ингредиенты. Поставьте на огонь, добавив сливочного масла и по щепотке соли и перца. Обжарив до золотистого цвета, налейте в кастрюлю необходимое количество воды для супа и, доведя до кипения, засыпьте горох. Варите его вместе с двумя ломтиками поджаренного на сливочном масле хлеба, а затем все пропустите через сито. Таким образом у вас получится суп-пюре на 6 персон. Можно бросить в него заранее приготовленные кубики обжаренного хлеба.

57. Фасолевый суп

Недаром говорят, что фасоль – это мясо бедняков. Когда честный труженик, порывшись в карманах, с грустью видит, что у него не хватит денег на кусок хорошего мяса, чтобы накормить им всю семью, он утешается фасолью, каковая представляет собой здоровый, питательный и недорогой продукт. Мало того – фасоль хорошо усваивается и умеряет позывы голода, хотя, как почти все в этом мире, имеет свои «но», и дабы частично оградить себя от них, выбирайте фасоль с тонкой кожурой либо припускайте ее, прежде чем готовить.

Чтобы сделать фасолевый суп более приятным на вкус и душистым[33] и чтобы его хватило на 4–5 порций, приготовьте заправку в следующих пропорциях: 1/4 луковицы, зубчик чеснока, щепоть петрушки и добрый кусок корня сельдерея. Мелко порубите все это ножом и поставьте обжаривать в достаточном количестве оливкового масла. Не жалейте также перца. Обжарив смесь до золотистого цвета, добавьте два половника фасолевого бульона, темного томатного соуса или томат-пасты, доведите до кипения и вывалите в кастрюлю с фасолью.

Тем, кто любит овощные супы, советую положить в него тосканской капусты, которой предварительно дали немного покипеть в упомянутой заправке.

Напоследок добавьте в суп заранее приготовленные ломтики обжаренного хлеба толщиной в палец, порезав их кубиками.

58. Тосканская похлебка

Этот немудреный суп представляет собой гордость крестьянской кухни, но я уверен, что он понравится и аристократам, если будет приготовлен тщательно и с любовью.

Вам потребуется:

Черствый черный хлеб, 400 г
Белая фасоль, 300 г
Оливковое масло, 150 мл
Вода, 2 л
Кочанная или савойская капуста, 1/2 среднего кочана
Столько же или даже немного больше тосканской капусты
1 пучок свеклы
Немного тимьяна
1 картофелина

Шкварки или сырокопченая ветчина, порезанная тонкими полосками

Поставьте фасоль варить в указанном количестве холодной воды с добавлением шкварок. Если вся вода выпарится, подбавьте горячей. Пока фасоль варится, приготовьте заправку: мелко порубите 1/4 большой луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 корешка сельдерея длиной с ладонь, несколько веточек петрушки и все это поставьте обжаривать в указанном количестве оливкового масла. Когда смесь приобретет золотистый цвет, бросьте в сковороду крупно порезанные овощи – сначала капусту, потом свеклу и, наконец, порезанную ломтиками картофелину.

Приправьте по вкусу солью и перцем, добавьте томатный соус или томат-пасту. Если влага быстро выкипает, разведите фасолевым отваром. Когда фасоль сварится, 1/4 ее добавьте в заправку и туда же бросьте шкварки; оставшуюся фасоль пропустите через сито и, разведя отваром, также вылейте в овощную заправку. Пусть похлебка еще немного покипит, затем перелейте ее в супницу на предварительно выложенные на дне тонкие ломтики хлеба и дайте настояться минут двадцать перед подачей.

Указанных доз должно хватить на 6 порций. Похлебку можно есть горячей, но в холодном виде она еще вкуснее.

59. Постная мучная похлебка

Эта похлебка занимает достойное место среди простых супов.

Поставьте варить в достаточном количестве воды 400 г белой фасоли (этого хватит на 4 порции). Сваренную фасоль пропустите через сито и разведите отваром, затем добавьте полкочана нашинкованной белокочанной или савойской капусты, подсолите, поперчите по вкусу, приправьте листьями тимьяна и поставьте вариться еще примерно на два часа.

Отдельно поставьте на огонь сотейник, щедрой рукой налив туда оливкового масла. Очистите 2 зубчика чеснока и обжарьте их целиком до золотистого цвета. Затем чеснок выбросьте и добавьте в чесночное масло томатный соус или томат-пасту, разведенную водой (ее также чуток приправьте солью и перцем). Немного потомив, вылейте в кастрюлю с фасолевым бульоном и капустой. В последнюю очередь, когда похлебка сварится, понемногу всыпьте рукой кукурузной муки. В другой руке держите поварешку и непрерывно помешивайте, чтобы не было комков. Когда похлебка станет погуще (но не до состояния кашицы), дайте ей покипеть еще самую малость и подавайте к

столу.

60. Постный суп из манной крупы

Строго говоря, этот суп нельзя назвать постным, коль скоро туда входят яйца, масло и пармезан, но он может служить неплохим заменителем мясного бульона. Сварите манку на воде. Перед тем как снять, посолите, вбейте кусочек масла пропорционально манке и сдобрите немного томатным соусом или томат-пастой. Разбейте в супницу 2–3 яйца, смешайте их с тертым пармезаном и вылейте сваренную манку. Если варите на одного, вам хватит единственного желтка и двух столовых ложек пармезана.

61. Чечевичная похлебка

Ежели еще Исав продал свое первородство за чечевичную похлебку, стало быть, чечевицу[34] употребляют в пищу очень давно, а Исав был либо чересчур прожорлив, либо страдал булимией. Я считаю, что чечевица на вкус нежнее фасоли. Что до угрозы «желудочной бомбежки», она также менее опасна, чем обычная фасоль, равно как и вигна.[35]

Эта похлебка готовится примерно как фасолевый суп, а бульон из чечевицы или вигны сгодится и для супа с рисом, который готовят и приправляют точно так же, только бульону требуется больше, поскольку рис сильно разваривается. Чтоб вам не ошибиться насчет густоты, сперва отварите рис до готовности, а потом разбавляйте до нужной консистенции бульоном с пропущенной через сито чечевицей.

62. Легкий суп с теллинами

Пользуйтесь дозировкой из рецепта ризотто с теллинами № 72.

Двух зубчиков чеснока и 1/4 луковицы хватит, чтобы накормить этим вкуснейшим супом 7–8 человек. Поскольку суп очень легкий, обойдитесь без сливочного масла и пармезана. Заранее обжарьте и нарежьте кубиками кусочки хлеба.

Хорошо еще добавить несколько сушеных грибочков.

63. Спагетти с теллинами

Должен вам заметить, что даже с такой легкой пищей, как морепродукты, я предпочитаю готовить рис, а не макароны. Но

если угодно, вот вам рецепт спагетти. Вначале порежьте очищенные теллины так, чтобы кусочки помещались в ложке, и далее руководствуйтесь рецептом № 72, отварив моллюсков в той воде, в которую вы их клали, чтобы раскрылись раковины. Когда теллины сварятся, слейте воду, приправьте специями, перемешайте со сваренными спагетти, добавьте немного масла и тертого пармезана.

64. Суп из лягушек

Некоторые обычаи на флорентийском рынке меня совсем не устраивают. Когда торговец очищает вам лягушек, он, если не уследите, выбросит икру, а икра-то и есть самое вкусное. С угрей сдирают шкуру. Бараньи ноги непременно продают целиком. Из свиных потрохов оставляют лишь печень и почки. От молочного теленка – печень и кишки, а остальное (в том числе нежнейшие легкие, которые в других странах часто добавляют в жаркое) продают монахам. Быть может, им иной раз и перепадет пресловутая требуха молочного теленка, но ее на тех рынках и не видывали, тогда как в Романье ее дают вдобавок к мясу и, когда поспевает горох, готовят с куском говяжьего филе, и выходит она едва ли не вкусней его самого.

Прежде чем приступить к описанию супа из лягушек, скажу несколько слов об этом бесхвостом земноводном (Rana esculenta), ибо претерпеваемые ими метаморфозы достойны упоминания. Поначалу они имеют вид мелких рыбешек, состоящих лишь из головы и хвоста (зоологи называют их головастиками). В этом рыбьем обличье дышат они через внешние жабры, похожие на кисточки. Затем органы дыхания перемещаются вовнутрь, а кишечник устроен, как у всех травоядных: по сравнению с хищными, он намного длиннее. На определенной стадии развития, спустя примерно месяца два после рождения, лягушка втягивает внутрь хвост, заменяет жабры легкими и отращивает конечности, то есть четыре лапки, иными словами, полностью приобретает вид лягушки. Вдобавок из травоядной она становится насекомоядной, и кишечник ее укорачивается, приспособляясь к новой диете. А народные преданья насчет того, что в мае месяце лягушки жирнее всего, ибо питаются зерном, стало быть, ошибочны.

Всех земноводных, включая жаб, в народе преследуют зазря: они оказывают значительную помощь земледельцам и огородникам, поскольку поедают червей, улиток и прочих насекомых. Шкура жабы и саламандры – что верно, то верно – источает едкие, ядовитые вещества, но в столь малых дозах, да

еще перемешанные со слизью, они не причинят никакого вреда. А благодаря той самой слизи, которую саламандра выделяет в немалых количествах, она может несколько мгновений выдерживать огненный жар, что породило легенды о том, что это земноводное в огне не горит.

Бульон из лягушек, будучи освежающим и усладительным, назначают при грудных болезнях, при воспалении кишечника и при выздоровлении от воспалительных недугов, когда больной не нуждается в возбудительном питании.

Белое мясо лягушек, ягнят, козлят, фазанов и проч. содержит мало фибрина, но богато альбумином и посему показано людям с чувствительным пищеварительным трактом, людям чересчур нервным, а также тем, кто не утруждает мышцы физическим трудом.

Ну вот, мы добрались наконец до супа из лягушек. Двух десятков жирненьких лягушек, возможно хватит на 4–5 порций, впрочем, лучше взять поболе.

Отрежьте лапки и отложите в сторону. Приготовьте достаточно заправки из двух зубчиков чеснока, петрушки, морковки, сельдерея и базилика (кому он по душе). Если вам претит чеснок, замените его луковицей. Поставьте все это на огонь, щедрой рукой налив растительного масла, и, когда чеснок начнет подрумяниваться, бросьте в сковороду лягушек. Постоянно помешивайте, чтоб не пригорало. Как только жарево вберет большую часть жидкости, добавьте порезанные кусочками помидоры (а если оных нет – разбавленную водой томат-пасту). Пусть немного покипит, затем влейте воды, сколько нужно для супа, и варите до тех пор, пока лягушачье мясо не станет мягким и разваренным. После чего пропустите все через сито и хорошенько выдавите содержимое, чтобы в сите остались одни косточки. Доведите до кипения оставленные лапки в небольшом количестве бульона и, когда сварятся, вытащите из них кости, а мясо бросьте в суп вместе с кусочками сушеных грибов, размягченных в воде. Ломтики хлеба обжарьте и порежьте крупными кубиками.

65. Суп на бульоне из кефали

Лучший рыбный бульон получается из кефали, которая на Адриатике набирает хороший вес к августу, иной раз достигая двух кило и более. За неимением кефали можно взять светлого горбыля, лаврака или морского черта, чье мясо хотя и не даст такого наваристого бульона, как от кефали, зато будет деликатнее и легче для пищеварения.

Для супа на 7–8 порций возьмите по меньшей мере килограммовую кефаль, очистите от чешуи, выпотрошите и отварите в достаточном количестве воды.

Приготовьте добрую заправку из лука, чеснока, петрушки, моркови, сельдерея и поставьте на огонь в растительном масле, подсолив и поперчив. Позолотив овощи, добавьте томатный соус и дайте им покипеть в небольшом количестве рыбного бульона. Затем этот бульон слейте и в новой порции отварите небольшой корешок сельдерея, морковку и сушеные грибы, порезав их кусочками. Это нужно для придания аромата.

Хлеб для этого супа обжарьте, порежьте кубиками и сложите в супницу, сверху залив бульоном с упомянутыми добавками. Отдельно подайте к столу тертый пармезан.

Рыбы семейства кефалевых имеют желудок с сильными, мускулистыми стенками, наподобие птичьего, а морской черт (Lofus percatorius) из семейства удильщикообразных с его серебристым плавником и подвижной головой притягивает мелкую рыбешку и пожирает ее. Эта особь также очень хороша для рыбного супа.

66. Суп по-монастырски

500 г разнообразной мелкой рыбешки вам хватит для 4–5 порций такого супа.

Приготовьте заправку из 1/4 луковицы, петрушки и сельдерея, поставьте обжаривать в оливковом масле до золотистого цвета и выложите туда рыбок, по мере испарения жидкости добавляя воды, томатного соуса или томат-пасты, а также не забудьте посолить и поперчить. Пусть все хорошенько протушится, после чего залейте достаточным количеством воды для супа: литра или чуть более в целом должно хватить. Пропустите суп через сито или дуршлаг, хорошенько выдавив содержимое, и вновь поставьте на огонь. Едва доведете до кипения, аккуратно перелейте в супницу, куда предварительно разбили 2 яйца, перемешав их с 2 ст. л. пармезана. Прежде чем подавать к столу, бросьте туда горсть хлеба, порезанного кубиками и просто подсушенного или обжаренного на любом жире, какой вам больше по вкусу: сливочном, оливковом масле или свином сале. Если не хотите, чтобы яйца с пармезаном образовали в супе лохмотья, можно их взбить отдельно, а потом влить в кастрюлю, когда бульон еще кипит, и энергично перемешать.

Говорят, великий герцог Тосканский пришел в такой восторг от супа, которым его угощали монахи, что послал в монастырь

своего повара учиться. Но хотя повар был отменный, такого вкусного супа у него не получилось – и все потому, что монахи не решились признаться великому герцогу в том, что употребляют вместо воды бульон из каплуна.[36]

67. Пастине или каппеллини в бульоне из светлого горбыля

Горбыль принадлежит к наиболее деликатным сортам рыбы, потому готовят его просто, без особых приправ, и бульон из него выходит наваристый, почти как мясной, но в то же время легкий и постный.

Следующего количества продуктов хватит на три, а может быть, даже на четыре порции.

Вам потребуется:

Светлый горбыль, 500 г
Пастине или каппеллини, 120 г
Вода, 1 л

Поставьте варить горбыля в холодной воде, посолите. Когда рыба сварится, слейте бульон через дуршлаг и сварите на нем суп, сдобрив его томатным соусом, чтобы отбить рыбный запах, затем перелейте в супницу, бросив туда кусочек сливочного масла. Отдельно к нему подайте тертый пармезан, как к мясным супам.

68. Суп-пюре из сушеного гороха

500 г гороха поставьте на огонь в 2 л воды и, пока он варится, приготовьте заправку из 1/2 луковицы, 1 морковки, 2 кусочков корешка сельдерея длиной в палец и нескольких веточек укропа (если запаслись им). Все мелко порубите и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Сюда же добавьте сваренный горох, предварительно слив воду, приправьте солью, перцем и тушите, пока вся влага не впитается. После этого добавьте томатный соус и воду, в которой варился горох. Пропустите суп через сито и, если он получится слишком густой, добавьте горячей воды. Попробуйте на вкус, не надо ли добавить еще кусочек сливочного масла. Порезанный кубиками хлеб также обжарьте на сливочном масле.

Если будете внимательно следовать рецепту, у вас получится суп не хуже, чем на мясном бульоне.

Указанных пропорций хватит на 10–12 человек.

69. Тальятелле с ветчиной

Я называю эту пасту «тальятелле», поскольку варится она в воде и подается без бульона, следовательно, тесто для тальятелле надо раскатывать чуть толще и разрезать на полоски чуть шире, чем для тальерини. Тесто все то же – из яиц и муки: ни в коем случае не добавляйте воды, если хотите, чтобы они вышли, как надо.

Порежьте мелкими кубиками кусок постной ветчины с жирной каемкой. Так же тщательно измельчите сельдерей и морковь: количество их должно быть примерно равным количеству ветчины. Все три ингредиента вместе поставьте на огонь и обжарьте на таком же кусочке сливочного масла, каким будете заправлять тальятелле. Когда заправка подрумянится, добавьте томатный соус или томат-пасту (ее следует разбавить половником бульона или – за неимением оного – водой).

Тальятелле варите недолго и солите немного, оттого что ветчина и так соленая. Слейте воду и сдобрите упомянутым маслом и тертым пармезаном.

Ветчину можно заменить мелко порезанными и точно так же обжаренными сосисками.

Кто любит вкус сырого сливочного масла, может приберечь половину кусочка для добавления в заправку после того, как снимете ее с огня.

Спагетти с заправкой из сосисок также очень вкусны.

70. Зеленые тальятелле

Их также подают без бульона, и они легче усваиваются, поскольку в тесто кладут меньше яиц. Для окрашивания их в зеленый цвет отварите шпинат, хорошенько отожмите и мелко порубите. На разделочной доске хорошенько вымесите довольно крутое тесто, вбив в муку 2 яйца и добавив горсть отжатого шпината. Затем скалкой раскатайте его в тонкий пласт. Если будет липнуть (шпинат придает тесту клейкость), слегка присыпьте мукой. Заверните лист в холстину и, когда подсохнет, нарежьте на полоски шириной как тальерини для бульона. И помните: достоинство тальятелле – их длина, которая свидетельствует о мастерстве изготовителя. Как только они закипят, тут же снимайте. Слейте воду и приправьте, как спагетти по-деревенски из рецепта № 104, или же как макароны (№ 87), или тальятелле (№ 69), или просто добавьте сыру и сливочного масла.

Рецепт рассчитан на 4–5 порций.

71. Тальятелле по-романьольски

«Счет короток, лапша длинна», – говорят болонцы, и недаром, поскольку длинные счета пугают бедных мужей, а короткие тальятелле говорят о невладелости тех, кто их такими изготовляет и подает на стол, будто обрезки с кухни. Потому я не одобряю заведенный ныне обычай подлаживаться под иностранные вкусы и крошить в бульон меленькие каппеллини, тальерини и тому подобные виды пасты: итальянская еда должна хранить национальный характер.

Замесите и раскатайте тесто, порежьте его, как в рецепте № 69. Варите недолго, тщательно слейте воду и на минутку поставьте на огонь в кастрюле, чтобы приправить, как спагетти по-деревенски из рецепта № 104, к тому же добавьте кусочек сливочного масла пропорционально количеству пасты. Аккуратно перемешайте и можете подавать.

На мой взгляд, это очень вкусное блюдо, но, чтобы хорошо его переварить, надо дышать воздухом Романьи.

Помнится, путешествовал я в компании флорентийцев (беззубого старичка, мужчины средних лет и юного стряпчего). Они ехали в Модильяну вступать в наследственные права. Высадившись, зашли мы пообедать в некое заведение – можете себе представить, каковы они были лет сорок назад. Хозяин на первое смог нам предложить лишь тальятелле, а на второе – кусок свинины, до того старой и жесткой, что бедный старичок замучился ее жевать. Однако аппетит у него да и у других был столь завидный, что эти блюда казались им шедеврами кулинарного искусства. То и дело кто-нибудь из них восклицал:

– Ах, если б можно было увезти этот воздух с собой во Флоренцию!

Раз уж дошло дело до таких сравнений, позвольте рассказать вам, что проживал некогда во Флоренции один граф, уроженец Романьи, который мог бы составить Гольдони прототип маркиза Форлимпополи:[37] много спеси, мало денег и желудок – что бомбой не разорвешь. В те времена во Флоренции можно было прожить, почти ничего не имея: среди прочих столиц она славилась своею дешевизной. В многочисленных тратториях подавали первое блюдо, три вторых на выбор, фрукты и сладкое, хлеб и бутылку вина за одну тосканскую лиру (84 чентезими). Порции были хотя и невелики, но могли вполне утолить голод тех, кто не обладал волчьим аппетитом. В такие траттории подчас захаживали и знатные господа, но граф не удостаивал их вниманием. И как вы думаете, к каким ухищреньям прибегал он, чтоб сохранить достоинство и не слишком раскошелиться? Через

день питался он за круглым столом одной из главных гостиниц, где за полфранческоне (2,80 лиры) можно было так набить себе желудок, что на другой день вам хватило бы ломтика хлеба с сыром. Мотайте на ус!

72. Ризотто с теллинами

Даю рецепт этого ризотто в пропорциях, какие неоднократно опробовал у себя на кухне, а именно:

Теллины в ракушках, 1 кг 350 г
Рис, 500 г

Чтобы вычистить весь песок, собранный теллинами, сперва промойте их в холодной подсоленной, а лучше в морской воде, вывалив их в котел, на дно которого положите перевернутую тарелку, спустя по меньшей мере два часа вытащите, обсушите и поставьте на огонь, налив воды столько, сколько потребуется для варки риса. Когда раковины раскроются, снимите их, а воду сохраните, только учтите, что на дне кастрюли еще может остаться песок – его надо смыть.

Приготовьте заправку из оливкового масла, чеснока, небольшой луковки, петрушки, моркови и сельдерея. Все очень мелко порубите и обжарьте до золотистого цвета. Бросьте туда теллины, несколько сушеных размоченных в воде грибочков, щепотку перца и влейте в сковороду немного сохраненной воды. Через несколько минут всыпьте рис в оставшуюся воду и доведите его до готовности (только не переварите).

Попробуйте на вкус – достаточно ли натуральной соли в моллюсках и заправке; если недосолено – добавьте соли вместе с томатным соусом или томат-пастой, кусочком сливочного масла и щепоткой тертого пармезана.

Теллины можно заменить песчанками или черными мидиями, как делают в тратториях Венеции, где очень уважают фирменное блюдо ризотто с мидиями, приготовленное по этому рецепту. Хранить моллюсков в двухстворчатых раковинах следует в холодном месте, туго завязав их в мешочке или холщовой тряпице. Зимой я хранил так теллины до шести дней, но лучше с этим не затягивать, потому что моллюски трудно переварить, когда они несвежие.

73. Ризотто с линем

Не пугайтесь, когда услышите, что линь годится для первого

блюда, хотя, естественно, пахнет рыбой и для слабого желудка тяжеловат. Но на вкус он хорош и наверняка понравится вашим гостям, если вы остережетесь и не станете говорить, какой рыбой их угощаете.

Для ризотто на 6–7 порций вам потребуется:

Рис, 500 г
Линь, ок. 400 г

Сделайте заправку из двух зубчиков чеснока, щепотки петрушки, нескольких листиков базилика, если переносите его аромат, крупной моркови и двух корешков сельдерея в пядь длиною. Поставьте на огонь в кастрюле, налив туда оливкового масла, посолив и поперчив. Через некоторое время положите очищенного и порезанного на кусочки линя вместе с головами. Часто помешивайте, чтоб не пригорал, и, когда все хорошенько подрумянится, начинайте разбавлять сначала томатным соусом или томат-пастой, потом понемногу доливайте воду в количестве, достаточном для варки риса, однако не более того. Тушите, пока линь не разойдется, после чего пропустите все через сито, чтобы в нем остались только косточки. Этот соус вам понадобится для приготовления риса, который доведите до готовности, но следите, чтобы он не разваривался. Для вкуса можете добавить несколько сушеных грибочков и кусочек сливочного масла. К столу в отдельной посуде подайте тертый пармезан.

200 г лущеного гороху, если он уже поспел, будут в этом блюде даже лучше грибов. Отварите его отдельно с ложкой оливкового масла, кусочком сливочного и целой молодой луковкой. Сначала обжарьте лук немного, потом засыпайте горох, посолите, поперчите и потушите в небольшом количестве воды. Луковицу выбросьте, а горох, когда он станет мягким, смешайте с рисом.

74. Черное ризотто с каракатицами по-флорентийски

Это беспозвоночное (Sepia officinalis) из семейства головоногих моллюсков во Флоренции именуют «чернильницей», так как в желчном пузыре у него содержится черная жидкость, данная ему природой для защиты и могущая служить чернилами. [38]

Тосканцы, и в частности флорентийцы, столь странно относятся к овощам, что готовы совать их во всё, вследствие чего иной раз кладут в это блюдо свеклу,[39] которая нужна ему, на мой взгляд, как пляски в церкви. Неумеренное пристрастие к овощам, думается мне, есть одна из причин слабой конституции

отдельных лиц, отчего во время инфлюэнцы или иной напасти не выдерживают они подобного напора и опадают, как листья с дерев поздней осенью.

Очистите и выпотрошите каракатиц, удалив такие несъедобные части, как панцирь, ротовую полость, глаза и пищевод. Отложите в сторонку чернильный мешочек и, хорошенько промыв, порежьте кубиками тушку, а хвост – кусочками.

Измельчите две небольшие луковицы (или даже одну) и два зубчика чеснока и поставьте обжаривать на огне в достаточном количестве рафинированного оливкового масла. Как только лук и чеснок подрумянятся, бросайте в кастрюлю каракатиц, и пусть тушатся до желтоватого цвета. Тогда добавьте примерно 600 г очищенной и измельченной свеклы. Помешайте и оставьте тушиться еще полчаса, затем всыпьте 600 г риса (по весу это равно примерно всем очищенным каракатицам) и добавьте «чернил». Когда рис хорошенько напитается этим соком, доведите его до готовности, влив необходимое количество горячей воды. Как правило, рис не должен быть переваренным. Готовое ризотто выложите горкой на поднос и подавайте. Отдельно обязательно подайте натертый пармезан, но, если вы слабы желудком, лучше его не употреблять, ибо он затрудняет переваривание указанных ингредиентов.

Теперь изложу другой способ готовить это ризотто, и вы сможете выбрать, какой вам больше нравится. Никакой свеклы и никаких «чернил». А когда каракатицы, как было сказано, пожелтеют, всыпьте рис и доведите до готовности, добавив горячей воды и томатного соуса или томат-пасты и приправив для вкуса кусочком сливочного масла. Перед тем как снять с огня, подмешайте к ризотто тертый пармезан.

Если хотите, чтобы блюдо было еще вкуснее, добавьте к нему, когда рис сварится на 2/3, горох – по описанию в рецепте ризотто с линем.

75. Ризотто с горохом

Рис!3 Вот продукт, от которого поправляются, недаром турки скармливают его своим женщинам,[40] чтобы те становились, как пухлые подушки.

Для ризотто вам потребуется:

Рис, 500 г
Сливочное масло, 100 г
Пармезан – по вкусу

1 луковица среднего размера

Рис, как я уже говорил, не следует мыть: достаточно вытрясти из него пыль в сите.

Мелко порезанную луковицу с половиной сливочного масла обжарьте до золотистого цвета и всыпьте рис, постоянно помешивая, пока он не вберет в себя всю заправку. Тогда начинайте доливать по одному половнику горячую воду, но имейте в виду: если рис будет кипеть без достаточного количества жидкости, то останется жестким внутри и раскрошится снаружи. Посолите и доведите его до готовности, затем добавьте оставшееся масло. Прежде чем снять с огня, добавьте в нужной пропорции горох, приготовленный по рецепту № 427, и всыпьте для лучшего вкуса добрую горсть пармезана. Упомянутых доз хватит на пятерых.

76. Ризотто с грибами

Для этого ризотто я обычно беру белые грибы.

Грибы, очищенные от грязи и червоточин, должны весить примерно вполовину меньше риса. Приготовьте заправку: порежьте немного лука, петрушки, сельдерея, моркови и поставьте обжаривать в 3 ст. л. оливкового масла, если риса у вас 300 г, то есть на три порции. Как только заправка приобретет золотистый цвет, добавьте томатный соус и воду, приправьте солью и перцем, бросьте целиком зубчик чеснока, который выбросите, прежде чем пропустить заправку через сито и вновь поставить на огонь с подготовленными грибами, порезанными на кусочки чуть меньше зернышка кукурузы. Потушите их немного и отставьте в сторону. Сырой рис обжарьте на сливочном масле, а потом доведите до готовности в горячей воде, добавляя ее по одному половнику. В середине варки перемешайте рис с грибами и перед подачей на стол посыпьте тертым пармезаном.

Ризотто получится вкусным не только со свежими, но и с горстью сушеных грибов.

77. Ризотто с помидорами

Вам потребуется:

Рис, 500 г
Сливочное масло, 100 г
Тертый пармезан по вкусу

Высыпьте рис на растопленное масло и, когда он впитает весь жир, начните добавлять понемножку горячую воду. Отварив рис до полуготовности, приправьте его томатным соусом из рецепта № 125 и, прежде чем снять с огня, перемешайте с доброй горстью тертого пармезана. В соусе, которым будете приправлять ризотто, можете заменить оливковое масло грудинкой либо воспользоваться томатным соусом из рецепта № 6.

78. Ризотто по-милански [41] I

Вам потребуется:

Рис, 500 г
Сливочное масло, 80 г
Шафран[42] для придания ярко-желтого цвета
1/2 средней луковицы

Готовьте, руководствуясь рецептом № 75.

Чтобы придать этому ризотто насыщенность и вкус, необходим бульон.

Шафран купите свежий, если у вас дома имеется бронзовая ступка. Хорошенько растолките и разведите капелькой горячего бульона, прежде чем добавлять в рис. Шафран обладает возбуждающими свойствами, повышает аппетит и стимулирует пищеварение.

Указанного количества хватит на 5 порций.

79. Ризотто по-милански II

Это ризотто посложнее и потяжелее для желудка, нежели предыдущее, зато и повкуснее.

Для 5 порций вам потребуется:

Рис, 500 г
Сливочное масло, 80 г
Бычий костный мозг, 40 г
1/2 луковицы
Доброе белое вино, 2/3 стакана
Шафран – по вкусу
Тертый пармезан – также по вкусу

Измельчите лук и поставьте его обжаривать с костным мозгом и половиной сливочного масла. Когда заправка приобретет золотистый цвет, всыпьте рис и спустя несколько минут влейте вино. Доведите до готовности, понемногу добавляя

бульон. Прежде чем снять с огня, сдобрите второй половиной масла и пармезаном и подавайте к столу. Тертый пармезан подайте отдельно.

80. Ризотто по-милански iII

Вот какой большой у вас выбор! Предлагаю еще одно ризотто по-милански, не претендуя отбивать хлеб у миланских поваров, которые в этом вопросе большие доки.

Вам потребуется:

Рис, 300 г
Сливочное масло, 50 г
1/4 средней луковицы
Марсала, на 2 пальца обычного стакана
Шафран – по вкусу

Обжарьте мелко нарезанный лук на половине масла; всыпьте рис и спустя несколько минут влейте марсалу. Доведите до готовности, понемногу добавляя бульон. Приправьте второй половиной масла и шафраном, разведенным капелькой бульона. Напоследок всыпьте горсть пармезана.

Всего этого хватит на 3 порции.

81. Рис с лягушками [43]

Один знаменитый повар уверяет, что лягушачье мясо будет нежным, если бросить его в горячую воду сразу после того, как сняли кожу, а потом – в холодную. Но учтите: в горячую только на минутку, иначе оно сварится. Если лягушки крупные, я думаю, двенадцати штук хватит на 300 г риса. Лапки отложите в сторону. Яйца в данном случае лучше не использовать. Приготовьте заправку из 1/4 большой луковицы, зубчика чеснока, моркови, сельдерея, петрушки, базилика и поставьте на огонь, посолив и поперчив. Когда заправка приобретет золотистый цвет, бросьте в нее лягушек, помешайте и, обжарив хорошенько, добавьте порезанные кусочками помидоры. Как только они разойдутся, влейте в кастрюлю необходимое количество горячей воды. Пусть содержимое тушится до тех пор, пока лягушачье мясо не разварится, после чего пропустите все через сито, энергично выдавливая массу. Немного этого соуса возьмите для того, чтобы отварить в нем лапки, затем удалите кости и соедините с остальным.

Поставьте на огонь рис, бросив в кастрюлю с водой кусочек

сливочного масла, помешайте, когда масло растопится, влейте по одному половнику горячий лягушачий соус и доведите рис до готовности. Перед тем как снять с огня, бросьте в кастрюлю горсть пармезана и можете подавать.

82. Рак в ризотто

Говорят, одна Раковая Шейка как-то раз упрекала дочку: «Боже мой, ну что ты кособочишься! Неужто не можешь ходить прямо?» – «А вы, мама, как ходите? – отвечала дочь. – Могу ли я прямо ходить, когда все вокруг кособочатся?» И ведь права была!

На восемь порций этого блюда вам хватит 300 г раков и 700 г риса.

Приготовьте заправку из 1/2 луковицы, 3 зубчиков чеснока, моркови, сельдерея и петрушки и поставьте обжаривать в нужном количестве оливкового масла. Думаю, чеснок тут нужен, чтобы умерить раковую сладость. Когда заправка приобретет золотистый цвет, добавьте к ней раков, посолите и поперчите. Часто переворачивайте их и, как только все покраснеют, подмешайте томатный соус или томат-пасту, а немного спустя влейте воду в количестве, необходимом для варки риса. Пусть малость покипит – раки варятся быстро, затем вытащите их, очистите и 1/4 отложите в сторону. Остальное растолките в ступке, пропустите через сито и выложите в бульон, в котором раки варились.

Растопите в кастрюле кусочек сливочного масла и всыпьте не промытый, а только очищенный рис. Когда он весь промаслится, понемногу вливайте бульон. В середине варки (или чуть позже) добавьте целых раков и, прежде чем подавать к столу, сдобрите все горстью пармезана.

Если у вас к тому же припасен мясной бульон, влейте его: пропитавшись бульоном, ризотто получается насыщеннее и нежнее.

83. Ризотто на рыбном бульоне

Отварив рыбу нежного вкуса или даже крупную кефаль по способу, описанному в рецепте № 459, вы можете использовать этот бульон для приготовления ризотто или супа. Сделайте заправку из 1/4 луковицы, 1–2 зубчиков чеснока, петрушки, морковки, сельдерея и поставьте обжаривать на оливковом масле, посолив и поперчив. Когда заправка станет золотистой, добавьте томатный соус или томат-пасту, разведенную половником рыбного бульона. Дайте ей немного покипеть, затем всыпьте рис

и доведите его до готовности, подливая понемногу горячий бульон. В середине варки добавьте кусочек сливочного масла, а когда рис сварится – горсть пармезана. В суп можете положить немного сушеных грибов, а пармезан подать отдельно.

84. Макароны по-французски

Пишу «по-французски», так как нашел рецепт во французском трактате по кулинарии, но, как часто случается с напечатанными рецептами, они плохо применимы на практике, поэтому мне пришлось изменить пропорции.

Вам потребуется:

Длинные макароны, 300 г
Сливочное масло, 70 г
Сыр грюйер, 70 г
Пармезан, 40 г
Котелок бульона

Отварите макароны на 2/3 в не слишком соленой воде. Поставьте бульон на огонь и, когда закипит, бросьте туда тертый грюйер, сливочное масло и хорошенько перемешайте. После чего сразу же залейте бульоном макароны, предварительно слив воду (говорю «сразу же», поскольку иначе грюйер опустится на дно и расплавится). Доведите макароны до готовности, следя, чтобы в них осталось немного соуса. Перед подачей сдобрите их пармезаном, а тем, кто предпочитает деликатности остроту, советую подать тертый пармезан и отдельно.

Это блюдо, как и макароны по-болонски, весьма удобно для семейных трапез, поскольку к нему нужен лишь небольшой котелок бульона, оставшийся со вчерашнего дня. Чтобы сделать его немного легче, мясной бульон можно заменить молоком.

Грюйер, известный также под названием «эмменталь», это очень нежный дырчатый сыр желтого цвета, который продается большими головками. Не всем нравится его специфический запах, но, если поразмыслить, в холодный сезон и к тому же в супе он почти не чувствуется.

85. Макароны по-неаполитански I

Гарантирую вам подлинность этого блюда, которое опробовал по рецепту одного семейства из Санта-Мария-Капуа-Ветере. Признаюсь также, что некоторое время пребывал в неуверенности из-за мешанины приправ. И все же эти макароны

отнюдь не дурны и должны понравиться тем, кто не сторонится простой пищи.

Возьмите кусок ссека и нашпигуйте его кусочками постной ветчины с жирком, кишмишем, кедровыми орешками и смесью шпика, чеснока, петрушки, соли и перца. Обмотайте мясо шпагатом, чтобы не расползалось, и поставьте обжариваться на свином сале, добавив мелко нарезанный лук. Часто переворачивайте и время от времени протыкайте шпиговальной иглой. Когда мясо приобретет золотистый оттенок, впитав жир, добавьте 3–4 кусочка помидора, с которого сняли кожицу, а когда они разойдутся, понемногу прибавляйте соус из припущенных томатов. Пусть мясо немного в нем потомится, после чего залейте его водой так, чтобы она покрывала весь кусок, посолите, поперчите и оставьте варить на медленном огне. Если у вас не нашлось свежих помидоров, обойдитесь томат-пастой. Полученным соусом и острым сыром приправьте макароны, а мясо подайте на второе.[44]

Что до макарон – неаполитанцы учат варить их в широкой кастрюле, в большом количестве воды и ни в коем случае не переваривать.

86. Макароны по-неаполитански II

Они готовятся намного проще, но очень хороши, так что советую попробовать.

На 300 г длинных макарон, которых хватит на 3 порции, поставьте обжаривать в сотейнике или кастрюле 2 больших куска луковицы на 30 г сливочного масла и 2 ст. л. оливкового. Когда лук (при обжаривании он, конечно, разойдется) станет золотистым, подавите его поварешкой, а потом выбросьте. В этот кипящий жир опустите 0,5 кг помидоров и добрую щепоть крупно порезанного базилика, посолите и поперчите. Причем помидоры надо предварительно подготовить: снять с них кожицу, порезать на кусочки и по возможности очистить от семян (если немного останется – ничего страшного).

Загустелым соусом, 50 г свежего сливочного масла и пармезаном приправьте макароны и подавайте к столу. Они особенно понравятся тем, кто готов с головой окунуться в томатный соус.

Вместо длинных макарон можно взять пенне, которые впитывают соус еще лучше.

87. Макароны по-болонски

Болонцы берут для этого блюда так называемые «денти ди кавалло» среднего размера, и мне думается, это наилучшая форма для данного рецепта, если готовить его нижеуказанным способом. Однако имейте в виду, что их делают из довольно толстого теста, с тем чтобы при варке они не расплющились (на это обращают мало внимания в Тоскане, где любят, что называется, «нежные» сорта пасты с широким отверстием и тонкими стенками, хотя они не выдерживают варки и становятся такими расплющенными, что на них и глядеть-то противно, не то что есть).

Как известно, лучшая паста для первых блюд делается из твердых сортов пшеницы и отличается восковым оттенком. Остерегайтесь желтизны макарон, ибо она маскирует их происхождение из обычной пшеницы с помощью искусственного красителя (правда, иногда его заменяют пищевыми, например, шафраном).

На 500 г (или более) макарон вам потребуются примерно следующее количество продуктов:

Постная телятина (лучше филейная часть), 150 г
Корейка, 50 г
Сливочное масло, 40 г
1/4 обычной луковицы
1/2 морковки
2 черешка сельдерея длиной в ладонь либо зелень сельдерея
Небольшая щепотка муки
Котелок бульона
Совсем немного соли (можно и вовсе не класть – ее довольно в корейке и бульоне)
Перец и щепотка мускатного ореха (кто любит)

Мясо порежьте мелкими кубиками, тонко настругайте корейку, измельчите лук и остальные ингредиенты и все вместе поставьте обжаривать на сливочном масле. Когда мясо обжарится, добавьте щепотку муки и, залив бульоном, отварите до готовности.

Сваренные макароны хорошенько слейте и приправьте пармезаном и упомянутым соусом, который можно еще сдобрить сушеными грибами, или несколькими ломтиками свежих трюфелей, или же порезанной на мелкие кусочки печенью, приготовленной вместе с мясом. Если хотите сделать блюдо еще нежнее, влейте в готовый соус стакан сливок.[45] Так или иначе, макароны лучше подавать к столу в небольшом количестве соуса.

Коль скоро речь зашла о макаронных блюдах, уместно будет

заметить, что пасту надо готовить недолго, однако же modus in rebus.[46] Когда паста жестковата, она и вкуснее, и переваривается лучше. Не сочтите парадоксом: переваренную пасту не надобно долго жевать, и она оседает комом на дне желудка; при пережевывании же образуется слюна, и ее фермент птиалин расщепляет крахмал, содержащийся в сахаре или полисахаридах.

Физиологические функции слюны крайне важны: она не только смягчает и растворяет пищу, облегчая глотание, но и благодаря своей щелочной природе способствует выделению желудочного сока при попадании пищи в желудок. Недаром няньки имеют неприятное обыкновение мусолить кашку во рту, прежде чем скармливать ее младенцам.

Говорят, неаполитанцы, большие охотники до макарон, запивают их стаканом воды для лучшего пищеварения. Не уверен, что вода может в данном случае служить растворителем и приносить пользу, ибо в процессе пищеварения не заменяет свойств вина или иного питательного продукта. Более толстые и длинные денти ди кавалло в Тоскане зовутся «канеллони», а в других областях Италии – «буконотти» или «строццапрети».[47]

88. Макароны с сардинами по-сицилийски

Этим блюдом я обязан одной веселой вдове, чей покойный муж-сицилиец, бывало, развлекался, готовя излюбленные блюда своих краев, к примеру, хека по-палермитански или рыбу кусочками в соусе.

Вам потребуется:

Длинные макароны, 500 г
Свежие сардины, 500 г
6 соленых анчоусов
Фенхель, 300 г
Оливковое масло в нужном количестве

Отрежьте у сардин головы, хвосты и удалите хребет, разделив их на две части. Обваляйте в муке, обжарьте, немного подсолите и отложите в сторону.

Фенхель отварите, отожмите влагу, измельчите и тоже отставьте.

Отварив целиком макароны в подсоленной воде, хорошенько слейте ее и опять-таки отложите.

В сотейник налейте добрую порцию оливкового масла, поставьте на огонь и в нем потушите анчоусы до полного растворения, разумеется, прежде очистив их и удалив хребет.

Полученным соусом залейте фенхель, чуть подсолите, поперчите и поставьте минут на десять покипеть с томатным соусом или томат-пастой, разведенной в воде. Когда все будет готово, возьмите огнеупорное блюдо или большую сковороду и слоями выложите на нее макароны и сардины, залив анчоусово-фенхелевым соусом так, чтобы он полностью покрывал их. Поставьте прогреться меж двух конфорок и подавайте горячими.

Думаю, этого количества должно хватить на 6–7 порций.

89. Картофельные ньокки

Семейство ньокки весьма обширно. Я уже давал вам рецепт ньокки в бульоне (№ 14); сейчас расскажу про ньокки из картофеля и муки, чуть позже – из манки и по-римски в виде легкого блюда или гарнира, а также о молочных ньокки на сладкое.

Вам потребуется:

Крупный желтый картофель, 400 г
Пшеничная мука, 150 г

Указываю количество муки, на которой вы замесите картофель, чтобы не получилось у вас, как у той дамы, которая в моем присутствии хотела помешать поварешкой в кастрюле и ничего там не обнаружила: ньокки исчезли.

– И куда же они делись? – спросила меня с тревожным любопытством другая дама, которой для забавы рассказал я этот случай. – Неужто их черт унес?

– Не удивляйтесь, синьора, – ответил я. – Это вполне естественно: в них было недостаточно муки и, едва попав в кипящую воду, ньокки растворились в ней.

Сварите картошку в воде, а лучше – на пару, и, очистив от кожуры, горячей пропустите через сито. Затем добавьте упомянутое количество муки и немного помесите руками, вылепив тонкую трубочку, чтобы порезать ее на кусочки длиной примерно 3 см. Чуть присыпьте мукой и каждый кусочек большим пальцем продавите с обратной стороны терки. Поставьте варить в подсоленную воду минут на десять. После чего вытащите шумовкой и приправьте сыром, сливочным маслом, томатным соусом – что вам больше по вкусу.

Если хотите, чтобы ньокки были нежнее, варите их в молоке и подавайте прямо в нем. Если молоко хорошего качества, кроме соли, из приправ ничего не требуется, разве что щепоть пармезана.

90. Ньокки из кукурузной муки

Когда чувствуете тяжесть в желудке от переедания, чтобы нейтрализовать ее, приготовьте себе эти легкие ньокки, а на второе подайте рыбное блюдо, которое хорошо переваривается.

Мука должна быть крупного помола или же мелкая, кукурузная, которую теперь продают на рынках. Подсолите воду и, когда она закипит, левой рукой всыпайте туда муку, а в правой держа поварешку, постоянно мешайте. Необходимо, чтобы эта мука хорошо прокипела; как только увидите, что ньокки прилипают к поварешке, столовым ножом вытащите их и обваляйте в сыре, сливочном масле, томатном соусе или томат-пасте, разведенной водой. Выложите горкой на блюдо и с пылу с жару несите на стол.

Если вам больше нравятся блюда с приправами, можете сдобрить эти ньокки так же, как поленту с сосисками из рецепта № 232 или как макароны по-болонски из рецепта № 87.

91. Паппарделле по-аретински [48]

Не могу назвать это блюдо изысканным, но для семейного обеда вполне сгодится.

Возьмите домашнюю утку, положите ее в кастрюлю с кусочком сливочного масла, приправьте солью и перцем и, обжарив до золотистого цвета, добавьте мелко порубленную заправку из ветчины, лука, сельдерея и моркови. Пусть она потомится немного под уткой, которую надо часто переворачивать. Затем удалите лишний жир, ибо он не способствует хорошему пищеварению, и доведите утку до готовности в бульоне, доливая понемногу воды, у вас было достаточно соуса, чтобы приправить паппарделле.

Купите кусочек телячьей или говяжьей селезенки, взрежьте ее, надсеките изнутри ножом и положите тушиться на утку (селезенка понадобится вам для соуса, к которому также неплохо добавить помидоры и щепотку мускатного ореха).

Замесите яичное тесто, раскатайте его на толщину тальятелле и зубчатым колесиком нарежьте на полоски чуть шире пальца. Отварите паппарделле и приправьте их соусом, мелко порезанной утиной печенкой, пармезаном, а если сочтете нужным – и кусочком сливочного масла. Паппарделле подайте на первое, утку – на второе.

92. Паста по-охотничьи

Так в Тоскане называют первое блюдо из разных видов пасты (ночетте, патерностри, пенне и т. п.) с мясом чирка, которое обычно продают зимой, а в некоторых областях Италии – круглый год. Чирок – болотная птица, похожая на утку, разве что поменьше: в среднем он весит от 240 до 300 г. Двух птичек будет довольно для приготовления 400 г пасты, то есть на 4 порции.

Выбросьте голову, лапы, ощиплите и выпотрошите чирков и поставьте их вариться с пучком сельдерея, морковкой и корешками петрушки в количестве воды, потребном для варки пасты. У готовых чирков удалите кости, мясо нарежьте мелко вместе с печенкой и очищенными желудочками, которые варились с птицей. Отварив пасту в этом бульоне, хорошенько слейте его, выложите пасту слоями, перемежая нарезанным птичьим мясом. Приправьте сливочным маслом и щедрой горстью пармезана.

Блюдо получается вкусным и – что особо ценно – легким для пищеварения.

93. Паста с чирками

Предыдущий рецепт пасты по-охотничьи навел меня на мысль приготовить вот этот – он ничуть не хуже.

Чирка ощиплите и выпотрошите, как указано выше, и поставьте обжаривать в заправке из 1/4 луковицы (или 1/2, если маленькая), большого корешка сельдерея, 1/2 морковки, 40 г постно-жирной ветчины и кусочка сливочного масла. Посолите и поперчите. Обжарьте до золотистого цвета и доведите птицу до готовности, залив ее бульоном и добавив немного томатного соуса или томат-пасты. Потом вытащите из чирка все кости и мелко порежьте мясо. Если у вас есть сушеные грибочки, добавьте несколько штук в кастрюлю, где варится чирок, а потом измельчите. Затем полученную массу вновь поставьте на огонь, сдобрив щепоткой мускатного ореха и куском сливочного масла, перемешанным с мукой до однородности. Этим соусом заправьте 350 г пасты – скажем, макарон, лапши, денти ди кавалло или им подобных.

Если едоки не слишком прожорливы, этого количества хватит на 5 порций.

Добавив к чирку 50 г говяжьего филе, вы получите более насыщенный соус.

94. Паппарделле с соусом из кролика

Вымойте кроличью тушку, порубите довольно крупными

кусками и поставьте на огонь в кастрюле: пусть кролик даст сок, который вы потом сольете. Когда весь сок выделится, добавьте кусочек сливочного масла, немного оливкового, а также заправку из хорошо измельченной говяжьей или свиной печенки, грудинки и таких овощей, как лук, сельдерей, морковь и петрушка. Посолите и поперчите. Часто переворачивайте и, обжарив до золотистого цвета, залейте водой с томатным соусом или томат-пастой. Доведите до готовности, положив напоследок еще немного сливочного масла. Полученным соусом заправьте паппарделле или лапшу и подавайте на стол как первое, оставив кролика на второе (его также полейте небольшим количеством соуса).

Если вам не по вкусу посторонние ароматы, грудинку в заправку не кладите.

95. Паппарделле с зайчатиной I

Зайчатина – довольно сухое и не слишком ароматное мясо, поэтому, чтобы первое блюдо приобрело изысканный вкус, тут нужен насыщенный мясной соус. По моему опыту, для изготовления паппарделле на 5 порций вам хватит теста, замешанного на 3 яйцах. Порежьте раскатанное тесто толщиной в палец зубчатым колесиком либо купите 500–600 г готовой лапши.

Вам потребуется:

2 куска филе зайчатины примерно на 180–200 г, включая почки
Сливочное масло, 50 г
Грудинка, 40 г
1/2 средней луковицы
1/2 морковки
Корешок сельдерея длиной в ладонь
Щепотка мускатного ореха
Пармезан – по вкусу
1 ст. л. муки
Мясной соус, 0,6 л

Филе очистите от обволакивающей его пленки и порежьте мелкими кубиками. Приготовьте заправку из грудинки, лука, сельдерея и моркови. Все как следует измельчите и поставьте обжаривать в 1/3 указанного масла вместе с зайчатиной, приправленной солью и перцем. Когда мясо приобретет золотистый цвет, присыпьте его мукой и доведите до готовности в указанном количестве мясного соуса. Прежде чем пускать

полученный соус в дело, добавьте к нему оставшееся сливочное масло и мускатный орех.

Паппарделле или лапшу отварите в подсоленной воде, хорошенько слейте и больше на огонь не ставьте, а сразу выложите на блюдо, заправив полученным соусом и тертым пармезаном.

При отсутствии филе воспользуйтесь заячьими лапками.

96. Паппарделле с зайчатиной II

А вот рецепт попроще. Блюдо готовится из того же количества зайчатины и пасты.

Приготовьте заправку из 30 г ветчины, скорее жирной, нежели постной, 1/4 луковицы, сельдерея, моркови и 1–2 веточек петрушки. Поставьте все на огонь с добавлением 40 г сливочного масла. Обжарив до золотистого цвета, бросьте туда куски мяса целиком, посолив и поперчив их. Когда зайчатина также приобретет золотистый оттенок, доведите ее до готовности, понемногу доливая бульон вместе с томатным соусом и томат-пастой, чтобы жидкости было довольно. Готовое мясо вытащите и порежьте не слишком мелкими кусочками.

Сделайте roux, как говорят французы (я называю ее подливкой), из 30 г сливочного масла и 1 ст. л. муки. Когда мука пожелтеет, бросьте в сковороду порезанное мясо и влейте соус, добавив еще 30 г масла и щепотку мускатного ореха. Затем этим соусом и тертым пармезаном сдобрите пасту. Не гневайтесь на меня за то, что я в этих рецептах все время поминаю мускатный орех: по-моему, он здесь вполне уместен, но вы можете обойтись и без него.

97. Равиоли

Вам потребуется:

Рикотта, 300 г
Тертый пармезан, 50 г
2 яйца
Вареная свекла среднего размера
Щепотка мускатного ореха и другие специи
Соль по вкусу

Рикотту протрите через сито. Если в ней скопилась сыворотка, сначала выжмите ее салфеткой.

Свеклу очистите, сварите на пару, обсушите и тонко

порежьте.

Все соедините в начинку, берите ее ложкой и выкладывайте на щедро посыпанную мукой доску. Хорошенько обваляв начинку в муке, придайте ей продолговатую форму крокетов. Из указанного количества продуктов у вас получится две дюжины равиоли. Варите их в кипящей, не подсоленной воде, вытаскивайте шумовкой, давая подсохнуть. Приправьте блюдо соусом либо сыром и сливочным маслом и подавайте как первое блюдо или как гарнир к тушеному мясу.

Равиоли варятся очень быстро: пусть только чуток уплотнятся. Варите небольшими порциями, чтобы не распадались.

98. Равиоли по-романьольски

В Романье из-за климата, требующего существенного питания, и, возможно, из-за давней привычки к тяжелой пище овощи в этой Господней благодати порой считают пылью в глаза. Недаром в траттории часто слышишь:

– Эй, человек, порцию равиоли, но только без шпината![49]

Или же:

– Этот, – указывая на шпинат, – можешь себе под задницу подложить![50]

Таким образом, за исключением свеклы и шпината, вот вам рецепт равиоли по-романьольски.

Вам потребуется:

Рикотта, 150 г
Мука, 50 г
Тертый пармезан, 40 г
1 яйцо и 1 желток
Соль по вкусу

Смешайте все продукты и выложите на присыпанную мукой доску. Порезав на 14–15 одинаковых кусочков, придайте им цилиндрическую форму. Варите 2–3 минуты в не подсоленной воде и сдобрите сыром и мясным соусом либо подавайте как гарнир к тушеному мясу или фрикандо.

99. Равиоли по-генуэзски

Их вряд ли следует называть «равиоли», ибо настоящие равиоли не делают с мясом и не заворачивают в тесто.

Вам потребуется:

1/2 грудки каплуна или пулярки
Мозги и некоторые другие субпродукты ягненка
Куриная печенка

Все ингредиенты поставьте обжаривать на кусочке сливочного масла и, когда они подрумянятся, доведите их до готовности, потушив в мясном соусе. Вытащите, хорошенько стряхнув соус, и очень тонко порежьте вместе с ломтиком постно-жирной ветчины. Потом добавьте отваренный и пропущенный через сито шпинат, тертый пармезан и два яичных желтка. Перемешайте их и начините кружки теста, как каппеллетти по-романьольски из рецепта № 7 или более простым способом. С этой начинкой вы сделаете примерно 60 штук.

Сварите равиоли в бульоне и подайте как суп. Можете вынуть из бульона и подать, приправив сыром, сливочным маслом или соусом.

100. Спагетти с анчоусами

Это очень аппетитное постное блюдо. Возьмите спагетти средней толщины (они предпочтительнее толстых, как струны контрабаса, и хорошо перевариваются теми, у кого крепкий желудок). 350 г более чем достаточно на 4 порции обыденного обеда. На это количество вам потребуется 5 анчоусов. Вымойте, очистите их, удалите хребет и косточки, немного порубите ножом и поставьте обжаривать в обильном количестве хорошего оливкового масла, добавив щепотку перца. Не доводите до кипения, просто хорошо прогрейте и добавьте 50 г сливочного масла, немного томатного соуса или томат-пасты, чуть еще потомите и снимите с огня. Этим соусом заправьте отваренные в не слишком соленой воде спагетти, следя за тем, чтобы они не разваривались и оставались упругими.

101. Спагетти с хеком

Вам потребуется:

Спагетти, 500 г
Хек (мерлуза), 300 г
Сливочное масло, 50 г
Оливковое масло, 4 ст. л.
Марсала, 4 ст. л.
Щепотка мускатного ореха

Порежьте среднюю луковицу и руками выдавите из нее горечь. Поставьте обжаривать на оливковом масле и, когда лук чуть подрумянится, бросьте в сковороду хек, порезанный на кусочки, посоленный и поперченный. Обжарив рыбу до золотистого цвета, добавьте томатный соус или томат-пасту, разведенную водой, и доведите до готовности, а затем протрите через железное сито, подливая немного горячей воды, если потребуется, чтобы выдавить всю мякоть. Эту массу снова поставьте на огонь, добавив сливочное масло, марсалу, мускатный орех. Когда соус начнет закипать, убавьте огонь, доведите до нужной консистенции и приправьте этим соусом, а также тертым пармезаном спагетти, сваренные в подсоленной воде.

Указанного количества хватит на 5 порций. Это блюдо должно вам понравиться: оно отнюдь не выглядит таким месивом, каким могло показаться по описанию.

102. Спагетти с соусом из каракатиц

Вот примерное количество продуктов, которые вам потребуются для 5 порций этого блюда.

Возьмите трех каракатиц среднего размера общим весом примерно 650–700 г. Очистите их и удалите панцирь, ротовую полость, глаза, пищевод и чернильный мешочек (некоторые его оставляют, а я – нет: по-моему, это уродство).

Приготовьте заправку из 100 г хлебного мякиша, щепоти петрушки и зубчика чеснока. Добавьте мелко порезанные щупальца, которых у каракатицы два, щедрой рукой влейте оливковое масло, посолите, поперчите и этой заправкой наполните каракатиц, зашив ротовые отверстия. Мелко порежьте луковицу средней величины, отожмите из нее горечь и поставьте обжаривать на оливковом масле (его нужно совсем чуть-чуть). Когда заправка приобретет золотистый цвет, убавьте огонь и доведите каракатиц до готовности в большом количестве томатного соуса или томат-пасты, понемногу добавляя воды. Пусть все тушится часа три, следите за тем, чтобы у вас осталось достаточно соуса, чтобы заправить им и тертым пармезаном 500 г спагетти. Блюдо получится отменное. Каракатицы, приготовленные таким образом, будут нежными и легкими: их можно подать в соусе как второе рыбное блюдо.

103. Спагетти в пост

Многие, читая этот рецепт, воскликнут:

– Ну что за нелепость!

А мне он нравится. Такие спагетти готовят в Романье, а уж если угостите молодых людей, они наверняка останутся очень довольны.

Истолките орехи вместе с панировочными сухарями, добавьте сахарную пудру и ароматные специи. Слив воду со спагетти, приправьте их сначала оливковым маслом и перцем, а затем щедрой порцией этого соуса «песто».

На 400 г спагетти, которых хватит на пятерых, вам потребуется:

Очищенные орехи, 60 г
Панировочные сухари, 60 г
Белая сахарная пудра, 30 г
Ароматные приправы, 1 ч. л. с верхом.

104. Спагетти по-деревенски

Древние римляне предоставляли чеснок[51] есть плебсу, а Альфонс, король Кастилии, так ненавидел его, что назначил наказание всякому, кто посмеет явиться ко двору с чесночным духом изо рта. Более мудрые египтяне почитали его божеством, возможно, потому, что испробовали его целебные качества. Чеснок и впрямь помогает обуздать истерию, способствуя мочеотделению, укрепляет стенки желудка, улучшает пищеварение, а также, являясь глистогонным, предохраняет от эпидемических и прочих инфекционных болезней. Однако опасайтесь пережарить чеснок, поскольку он вбирает в себя вредные вещества. Немало людей, не ведающих о секретах приготовления пищи, избегают чеснока по той простой причине, что в сыром или неправильно приготовленном виде он оскверняет дыхание, потому они, клеймя его как плебейскую пищу, вовсе не допускают его на кухню и тем самым лишают себя полезного гигиенического продукта, как, например, вот это блюдо, которое не раз успокаивало мой взбудораженный желудок.

Приготовьте заправку из 2 зубчиков чеснока, доброй горсти петрушки и щепотки базилика (если он вам по вкусу); поставьте ее обжаривать, не жалея оливкового масла; и как только чеснок начнет румяниться, бросьте в сковороду 6–7 порезанных кусочками помидоров, посолите и поперчите. Готовый соус пропустите через сито – его хватит на 4–5 порций. Этим соусом, перемешанным с тертым пармезаном, заправьте спагетти или вермишель, сваренные в большом количестве воды (опасайтесь

переварить!), и сразу подавайте к столу, пока они не впитали в себя весь соус и сохраняют сочность.

Приправленные таким образом тальятелле также очень вкусны.

105. Спагетти с горохом

Это блюдо для семейного обеда, но если приготовить его с должным старанием, оно выйдет очень вкусным и составит превосходную альтернативу тяжелым и неудобоваримым вторым блюдам.

Вам потребуется:

Спагетти, 500 г
Лущеный горох, 500 г
Грудинка, 70 г

Приготовьте заправку из указанной грудинки, 1 молодой луковички, 1 головки свежего чеснока и нескольких корешков сельдерея и петрушки. Поставьте обжаривать на оливковом масле и, как только заправка приобретет золотистый оттенок, всыпьте горох, добавив несколько веточек мелко порезанного укропа (если таковой у вас имеется). Посолите, поперчите и доведите до готовности.

Спагетти поломайте руками на длину чуть меньше полупальца и отварите в подсоленной воде. Хорошенько слив воду, смешайте их с горохом. Отдельно подайте к столу тертый пармезан.

Указанного количества должно хватить на 6–7 порций.

106. Спагетти под бешамелью

Слив воду со сваренных спагетти и заправив их прямо на блюде пармезаном и сливочным маслом, как вы делаете всегда, полейте их сверху (если вы сварили 300 г спагетти) соусом бешамель, сделанным из:

300 мл очень хорошего молока
30 г сливочного масла
5 г муки, то есть 1/2 ст. л.
И этими спагетти вы накормите четверых.

107. Заправка из припущенных трав и овощей

Возьмите пучок свекольных листьев, пучок шпината, кочан латука и кусочек кочанной капусты. У свекольных листьев обрежьте самые толстые стебли. Все овощи крупно порубите и опустите на несколько часов в холодную воду.

Приготовьте заправку из 1/4 луковицы и прочих приправ: петрушки, сельдерея, моркови, нескольких листиков базилика или укропа. Поставьте обжаривать на сливочном масле и, когда заправка приобретет золотистый цвет, добавьте к ней вымоченные овощи, а также несколько порезанных кусочками помидоров и 1 порезанную ломтиками картофелину. Посолите, поперчите и оставьте тушиться, то и дело помешивая. Когда овощи хорошенько протушатся, залейте их горячей водой и варите, пока они не разойдутся, после чего пропустите их через сито, чтобы в нем остались лишь ошметки да волокна. Этим соусом можете заправлять рис или суп, но сперва попробуйте, чтобы добавить то, чего не хватает, скажем, сливочного масла, которое требуется почти всегда.

К этим блюдам отдельно подавайте тертый пармезан и следите, чтобы они не выглядели чересчур густыми и вязкими.

Закуски

Закуски – это легкие аппетитные кушанья, которые едят либо после первого блюда, как в Тоскане (что, мне кажется, более разумным), либо до него, как в других областях Италии. Закусками служат обычно устрицы,[52] копчености, ветчина, колбаса, мортаделла, язык, анчоусы, сардины, икра, мошаме[53] (то есть соленая спинка тунца) и т. д. Подают закуски либо отдельно, либо со сливочным маслом. Кроме того, для закусок хорошо подходят гренки, о которых я незамедлительно расскажу.

108. Гренки с каперсами

Вам потребуется:

Каперсы в уксусе, 50 г
Сахарная пудра, 50 г
Кишмиш, 30 г
Ветчина, 20 г
Кедровые орешки, 20 г
Цукаты, 20 г

Крупно порубите каперсы; кишмиш оборвите с веточек и хорошенько промойте; кедровые орешки разрежьте по диагонали на три части; ветчину и цукаты порежьте мелкими кубиками.

Поставьте на огонь в небольшой глубокой сковороде 1 ч. л. с верхом муки и 2 части сахарной пудры. Когда эта смесь приобретет коричневый цвет, влейте полстакана воды с капелькой уксуса. Доведя до кипения и до однородности, добавляйте в сковороду по очереди все ингредиенты и дайте им покипеть минут десять, пробуя на вкус (смесь должна быть кисло-сладкой). Я нарочно не стал уточнять количество уксуса, ибо он бывает разной крепости. Этой горячей смесью намажьте ломтики слегка обжаренного на оливковом масле хлеба. Подавать такую закуску можете в холодном виде даже в середине обеда – для улучшения аппетита ваших сотрапезников. Лучше всего для таких гренков подходит порезанный хлеб для английского завтрака.

109. Гренки с трюфелями

Возьмите хлебные палочки, какие вам больше по вкусу, и порежьте их ломтиками по диагонали (если таковых не имеется, порежьте красивыми ломтиками батон), слегка обжарьте и

намажьте на горячие ломтики сливочное масло. На хлеб выложите трюфели, приготовленные по рецепту № 269, и полейте оставшимся после приготовления соком.

110. Гренки с куриной печенкой

Вам уже известно, что от печенок надо отделить желчный пузырь, не повредив его: эту операцию лучше всего выполнять в тазике с водой.

Поставьте печенку на огонь с заправкой, состоящей из лука-шалота[54] (а коли его не нашлось на кухне, замените ломтиком обыкновенного лука), кусочка жирной ветчины, нескольких веточек петрушки, сельдерея и моркови. Влейте немного оливкового и добавьте кусочек сливочного масла, а также соль и перец, однако всего понемногу, чтобы заправка не получилась тошнотворно острой. Обжарив до полуготовности, вытащите печенку и мелко порубите ее вместе с 2–3 размоченными сушеными грибочками. Вновь поставьте их на огонь в оставшемся жире и доведите до готовности, добавив немного бульона. Прежде чем подавать на стол, сдобрите смесь щепоткой мелких панировочных сухарей и подкислите лимонным соком.

Должен вас предупредить: эти гренки не должны быть жесткими, поэтому следите, чтобы в смеси оставалось достаточно влаги, либо, прежде чем намазывать ее на хлеб, чуток размочите хлебные ломтики бульоном.

111. Гренки с куриной печенкой и шалфеем

Приготовьте заправку, взяв немного лука и постно-жирной ветчины. Поставьте обжаривать на сливочном масле. Когда заправка приобретет золотистый цвет, бросьте в сковороду мелко порубленную куриную печенку и несколько листиков шалфея (4–5 на 3 печенки будет довольно). Приправьте солью, перцем и, когда жарево вберет весь сок, добавьте еще масла и свяжите его 1 ч. л. муки, а затем влейте бульону, чтобы довести в нем до готовности. Но прежде чем снимать с огня, насыпьте 3–4 ч. л. тертого пармезану и попробуйте на вкус.

Гренки сделайте из зачерствелого хлебного мякиша толщиной чуть меньше сантиметра и с одной стороны щедро намажьте на них заправку, слегка остудив ее. Спустя час-другой взбейте яйцо с капелькой воды, после чего намазанной стороной обмакните гренки в муку, затем в яйцо и с той же стороны обжарьте на сковороде.

112. Бекасы с гренками [55]

Выпотрошите бекасов. Отрежьте и выбросьте только толстый кишечник. К кишкам добавьте желудочки (целиком, не вычищая), несколько листиков петрушки и по два филе анчоусов на каждые три порции потрошков. Соли не требуется. Потрошки порубите как следует ножом и поставьте тушить на сливочном масле, добавив щепотку перца и мясной соус.

Этой массой намажьте изящно вырезанные и слегка обжаренные ломтики хлеба и подайте на стол к бекасам, поджаренным вместе с пучком шалфея и тонким ломтиком свиного сала.

113. Гренки разные

К гренкам лучше всего подходит порезанный белый хлеб для английского завтрака. За неимением такового возьмите любой хлеб с пышной мякотью и порежьте его квадратиками толщиной в 1 см, а затем намажьте следующими продуктами, доведенными до состояния паштетной массы.

Гренки с икрой. Икру перемешать со сливочным маслом. Если икра жестковата, немного прогрейте ее на огне, помешивая поварешкой.

Если предпочитаете сливочному маслу оливковое, добавьте к нему несколько капель лимонного сока и перемешайте ингредиенты до однородности.

Гренки с анчоусами. Вымойте анчоусы, удалите хребет и косточки. Мелко порубите тушки ножом, добавьте нужное количество сливочного масла и доведите массу до однородности лезвием столового ножа.

Гренки с икрой, анчоусами и сливочным маслом. Я бы взял их следующих пропорциях (которые можно менять по вкусу):

Сливочное масло, 60 г
Икра, 40 г
Анчоусы, 20 г

Смешайте ингредиенты до гладкой, однородной массы.

114. Сандвичи

Их можно подавать к завтраку с чаем.

Возьмите качественный пшеничный хлеб суточной давности либо ржаной хлеб, срежьте корочку и порежьте мякиш на ломтики толщиной 1/2 см, длиной 6 см и шириной 4 см. Намажьте с одной стороны свежим сливочным маслом и соедините два ломтика вместе, проложив их тонким ломтиком жирной или постной вареной ветчины либо ломтиком соленого языка.

115. Гренки с куриной печенкой и анчоусами

Вам потребуется:

2 куриные печенки
1 анчоус

Обжарьте печенки на сливочном масле и залейте их бульоном. Добавьте щепотку перца (соли не надо). Доведите до готовности и мелко порубите печень с вымытым анчоусом, из которого удалены все косточки. Сложите все в тот же сотейник, где готовились печенки, добавьте еще немного сливочного масла и разогрейте на огне, не давая закипать, а затем намажьте этой массой ломтики свежего, слегка обжаренного хлебного мякиша.

116. Гренки с селезенкой

Вам потребуется:

Баранья селезенка, 120 г
2 анчоуса

Снимите кожицу с селезенки и потушите ее со сливочным маслом и мясным соусом. Если нет соуса, воспользуйтесь заправкой, в которую положите немного лука, оливкового и сливочного масла, перца и специй. Готовые селезенки мелко порежьте вместе с анчоусами, вновь поставьте на огонь в оставшемся жире, добавив 1 ч. л. панировочных сухарей для связки. Прогрейте массу, не давая закипеть, и намажьте ею подсушенные на сковороде и намазанные сливочным маслом ломтики хлеба.

117. Цветные гренки

Эти гренки легко готовятся, нарядно выглядят на столе и

приятны на вкус.

Порежьте мякиш хлеба ломтиками толщиной в 1 см, придавая им овальную или квадратную форму. Намажьте свежим сливочным маслом, а сверху выложите 2–3 листика петрушки и филе анчоусов в форме змеек.

118. Вяленая треска а-ля Монблан

Каких только названий не услышишь на кухне! Почему, собственно, «Монблан», а не «Монжон»,[56] как явствует из цвета готового блюда? Но у французов на сей счет есть целая лингвистическая теория, а уж в кулинарных названиях, надо признать, французы куда как изобретательны!

Так или иначе, данное блюдо потребует полного вашего внимания, ибо вяленая треска, приготовленная таким способом, утрачивает свою обыденность и вполне подойдет как закуска для званого обеда.

Вам потребуется:

Жирная вяленая треска, 500 г
Рафинированное оливковое масло, 200 мл
Сливки или молоко повышенной жирности, 100 мл

Удалить хребет, кожу, усики и кости у трески, после чего ее вес составит в чистом виде примерно 340 г.

Полученное филе истолките в ступке и переложите в глубокую сковороду, добавив сливки. Поставьте на несильный огонь, постоянно помешивая. Когда масса вберет в себя сливки или молоко, начинайте понемножку вливать масло, как для приготовления майонеза, все так же помешивая до полной однородности. Пробуйте на вкус и, как только вам покажется, что масса готова, подавайте ее в охлажденном виде с тонко порезанными сырыми трюфелями либо с гренками и икрой. Если на поверхности не выступает масло, значит, блюдо приготовлено правильно.

Соусы

Лучшим соусом для гостей станет ваше неизменное радушие. Брийя Саварен[57] говаривал: «Принять у себя гостя – значит, позаботиться о его благоденствии во все время, что он находится в вашем доме».

Те несколько часов, которые могут скрасить пребывание приглашенного друга под вашей крышей, нынче все чаще оскверняют не в добрый час заведенные обычаи вроде еженедельного «гастрономического визита» и чаевых прислуге за поданный обед. Уж если обедать за деньги, отчего не пойти в тратторию, хозяин которой ничем вам не обязан, и вы не будете в долгу перед ним. К тому же эти обязательные визиты в назначенное время и гостеприимство, не идущее от сердца, – сущий бред!

119. Зеленый соус

Чтобы приготовить зеленый соус, мелко порубите ножом вместе каперсы, промытые от уксуса, анчоус, немного лука и еще меньше чеснока. Лезвием ножа перемешайте эту массу до однородности и переложите в соусник. Добавьте хорошую горсть измельченной петрушки и базилика и заправьте массу оливковым маслом и лимонным соком. С этим соусом хорошо подать жареную курицу или холодную рыбу, а также крутые яйца или яйца-пашот.

Если нет каперсов, замените их сладким перцем.

120. Зеленый соус, который французы называют sauce ravigote, то есть «бодрящий»

Этот соус достоин стать частью итальянской кухни, поскольку хорошо идет к жареной рыбе, яйцам-пашот и тому подобным блюдам.

В его состав входят петрушка, базилик,[58] купырь садовый,[59] кровохлебка малая,[60] несколько листиков сельдерея, 2–3 былинки лука-шалота (либо обыкновенная луковица). К тому же можно добавить анчоус или два (если мелкие) и подслащенные каперсы. Все хорошенько измельчите или же истолките и протрите через сито, затем переложите в соусник, добавьте сырой яичный желток, приправьте оливковым маслом, уксусом, солью и перцем. Хорошенько перемешав, подавайте к столу. Я кладу в

этот соус 20 г каперсов и один желток; остальное – по вкусу.

121. Соус из каперсов и анчоусов

Этот соус не слишком показан для слабых желудком. Обычно его подают к бифштексам. Возьмите горсточку подслащенных каперсов, отожмите из них уксус и порубите ножом вместе с анчоусом, предварительно очищенным от чешуи и хребта. Поставьте соус разогреть на оливковом масле и полейте им бифштексы, сняв их с гриля и приправив солью, перцем и растопленным сливочным маслом, которого вливайте совсем немного, так как оно вызовет революцию в желудке, смешавшись с уксусом каперсов.

122. Постный соус для пасты

Да будет мне позволено сделать такое сравнение: этот соус я бы уподобил тем молодым женщинам, чья красота с первого раза не бросается в глаза и не поражает воображение, а приглядишься к ним хорошенько – и заметишь их изящество и скромную грацию.

Вам потребуется:

Спагетти, 500 г
Свежие грибы, 100 г
Сливочное масло, 70 г
Кедровые орешки, 60 г
6 соленых анчоусов
7–8 помидоров
1/4 крупной луковицы
1 ч. л. муки

Бросьте в глубокую сковороду половину сливочного масла и на нем обжарьте кедровые орешки до золотистого цвета. Вытащите их шумовкой и истолките в ступке с 1 ч. л. муки. Лук порежьте очень тонко и поставьте обжаривать в оставшемся жире. Обжарив до золотистого цвета, приправьте его перцем, чуть присолите и пропустите через сито. Вновь поставьте соус на огонь вместе с мелко порезанными (не крупнее тыквенной семечки) грибами, массой из кедровых орешков, которую предварительно немного разбавьте водой, и оставшимся сливочным маслом. Пусть соус покипит полчаса. Воду все время добавляйте, чтобы он оставался жидким. Отдельно в небольшом количестве соуса распустите на огне анчоусы, не давая закипать, и соедините их с

остальным соусом.

Слейте воду со сваренных спагетти, приправьте этим соусом и, если хотите сделать их еще вкуснее, добавьте тертый пармезан.

Указанного количества хватит на 5 порций.

123. Соус а-ля метрдотель

Слыхали, какое громкое название у такой чепуховины? Однако в этом, как и во многом другом, французы выговорили себе право диктовать законы; название вошло в обычай, и мы поневоле его соблюдаем. Этот соус годится для бифштекса. Мелко порубите немного петрушки и, чтобы убрать горечь (как посоветовал мне кто-то), заверните ее в уголок салфетки, слегка отожмите, опустив в холодную воду. Затем перемешайте петрушку со сливочным маслом, солью, перцем и соком лимона, поставьте на огонь в сковороде, как следует протомите, не давая закипать, и полейте им снятые с решетки гриля бифштексы или жареные котлеты.

124. Белый соус

Этот соус подают к отварной спарже или цветной капусте.

Вам потребуется:

Сливочное масло, 100 г
1 ст. л. муки
1 ст. л. уксуса
1 желток
Соль и перец
Бульон или вода в необходимом количестве

Сначала поставьте на огонь муку с половиной сливочного масла и, когда мука приобретет ореховый оттенок, понемногу вливайте бульон или воду, помешивая поварешкой и не давая сильно кипеть. Добавьте остальное масло и уксус. Сняв с плиты, растворите в соусе яичный желток и подавайте к столу. По консистенции соус напоминает густые сливки. На средний пучок спаржи вам хватит 70 г масла. Муку и уксус возьмите в пропорции.

125. Соус из томатов

Жил да был в Романье один священник, которому надо было в каждый семейный очаг сунуть свой нос. Но человек он был

порядочный, и от его рвения большого зла не возникало, оттого люди относились к нему снисходительно, но острый на язык народ прозвал его дон Помидор, намекая на то, что помидоры вхожи всюду. Вот и соус из этого овоща станет вам добрым помощником на кухне.

Приготовьте заправку из 1/4 луковицы, 1 зубчика чеснока, корешка сельдерея длиной в палец, нескольких листиков базилика и пучка петрушки, приправьте ее оливковым маслом, посолите и поперчите. Порежьте кусочками 7–8 помидоров и все вместе поставьте на огонь. Время от времени помешивайте, когда сок загустеет, как жидкие сливки, протрите его через сито и используйте по назначению.

А назначение у этого соуса обширно, как я укажу вам в свое время. Он хорош и к мясу, и к пасте, приправленной сыром и сливочным маслом, равно как и к ризотто из рецепта № 77.

126. Майонез [61]

Это один из лучших соусов, особенно для отварной рыбы. Немного взбейте в миске два сырых желтка (яйца должны быть свежими). После этого начинайте понемногу капать на взбитые желтки 6–7 ст. л. оливкового масла (может быть и больше, если желтки вберут его). Особенно важно добавлять по капельке вначале. Затем добавьте сок 1 лимона. Хорошо получившийся соус должен выглядеть как густой крем, а взбивать его нужно не менее 20 мин. Напоследок приправьте солью и хорошей щепотью белого перца.

Для уверенности в успехе к двум сырым желткам иногда добавляют 1 желток яйца, сваренного вкрутую.

127. Острый соус I

Возьмите 2 ст. л. каперсов в уксусе, два анчоуса и немного петрушки. Все мелко порубите, выложите эту заправку в соусник, обильно посыпав ее перцем и залив оливковым маслом. Если вам покажется, что кислоты недостаточно, добавьте уксуса или лимонного сока и подавайте соус к отварной рыбе.

128. Острый соус II

Приготовьте заправку из кусочка мелко порезанного лука, петрушки, морковки нескольких листиков базилика, постной ветчины и каперсов, из которых отжали уксус. Обжаривайте все на хорошем оливковом масле, старайтесь, не давать жареву

сильно кипеть. Когда лук приобретет золотистый цвет, влейте в сковороду немного бульона. Потомите еще немного и снимите с огня, добавив два измельченных анчоуса и лимонный сок.

Этот соус неплохо подать к яйцам-пашот, к бифштексам (их в этом случае не надо солить) и к котлетам.

129. Желтый соус к отварной рыбе

Нижеследующих доз хватит на порционные куски рыбы или на целую рыбу весом 300–400 г.

Поставьте на огонь в небольшой глубокой сковороде 20 г сливочного масла и 1 ч. л. с верхом муки. Когда мука приобретет ореховый цвет, влейте помалу два половника бульона от сваренной рыбы. Едва увидите, что горячая мука перестала разбухать, снимите соус с огня и влейте 2 ст. л. оливкового масла, добавьте один желток и хорошо перемешайте. В последнюю очередь добавьте сок 1/2 лимона и по доброй щепоти соли и перца. Остудите соус, залейте им рыбу и подавайте к столу, посыпав свежей петрушкой.

Соус должен быть не слишком жидким, чтобы не стекать с рыбы. Вы почувствуете, какой он вкусный и нежный. Кто не любит холодную рыбу, может подать ее горячей.

130. Голландский соус

Вам потребуется:

Сливочное масло, 70 г
2 яичных желтка
1/2 яичной скорлупки воды
Соль, перец

Растопите масло, не слишком нагревая его.

Вылейте в мисочку желтки и воду и на слабом огне либо на краешке плиты начинайте взбивать их венчиком, понемногу добавляя растопленное масло. Когда смесь загустеет, добавьте лимонный сок, а затем посолите и поперчите.

Соус готовится прямо перед подачей. Он получается нежным и хорошо идет к отварной рыбе и к тому подобным продуктам. Указанных доз хватит на рыбу весом около 500 г.

131. Соус к рыбе в гриле

Этот простой, но вкусный и здоровый соус состоит из яичных

желтков, соленых анчоусов, рафинированного оливкового масла и сока лимона. Поставьте варить яйца на 10 мин. На каждый сваренный вкрутую яичный желток возьмите по одному крупному анчоусу либо по два мелких. Удалите хребет и протрите их через сито вместе с желтками, потом разведите массу маслом и лимоном до кремообразной консистенции. Этим соусом обмажьте уже поджаренную в гриле рыбу перед подачей на стол либо подайте его отдельно в соуснике.

132. Соус с каперсами к отварной рыбе

Вам потребуется:

Сливочное масло, 50 г
Отжатые от уксуса каперсы, 50 г
1 ч. л. с верхом муки
Соль, перец и уксус
Этой дозировки хватит на рыбу весом примерно 500 г

Сливочное масло, как жирный продукт, само по себе не благоприятствует слабым желудкам, особенно когда на нем жарят. Если же соединить его с кислотой, как в этом и других подобных рецептах, оно может стать и вовсе неудобоваримым для некрепкого пищеварительного тракта.

Отварите рыбу, оставьте ее в горячем бульоне и займитесь приготовлением соуса. Поставьте на огонь муку с половиной сливочного масла, помешайте и, когда мука начнет менять цвет, добавьте оставшееся масло.

Пусть смесь немного прогреется, затем влейте половник рыбного бульона. Как следует приправьте солью и перцем и снимите сковороду с плиты. Бросьте туда каперсы – половину целых, половину порубленных. Влейте капельку уксуса и попробуйте, не нужно ли чего добавить, чтобы соус был приятным на вкус и по консистенции напоминал негустые сливки.

Вынув горячую рыбу из бульона, разложите ее на блюде и залейте горячим же соусом. Украсьте веточкой петрушки и несите на стол.

133. Соус с тунцом

Этот соус годится как для мясных, так и для рыбных кушаний.

Вам потребуется:

Тунец в масле, 50 г
Каперсы, отжатые от уксуса, 50 г
2 анчоуса
2 желтка крутых яиц
Большая горсть петрушки
Сок 1/2 лимона
Щепотка перца
Оливковое масло – сколько уйдет

Очистите анчоусы и порубите их мелко вместе с тунцом, каперсами и петрушкой, после чего истолките в ступке вместе с яичными желтками и капелькой оливкового масла для смягчения массы, чтобы она легче прошла через сито. Затем хорошенько разбавьте маслом и лимонным соком до консистенции жидких сливок.

134. Генуэзский соус к отварной рыбе [62]

Вам потребуется:

Кедровые орешки, 40 г
Каперсы, отжатые от уксуса, 15 г
1 соленый анчоус
1 желток крутого яйца
Мякоть 3 оливок в рассоле
1/2 зубчика чеснока
Горсть петрушки, порезанной вместе со стеблями
Хлебный мякиш размером с яйцо, замоченный в уксусе
Щепотка соли и щепотка перца

Мелко порубите петрушку и чеснок, а затем вместе с другими ингредиентами положите в ступку, хорошенько истолките и протрите через сито. Разбавьте эту массу 60 г оливкового масла и капелькой уксуса. Обязательно попробуйте на вкус – верна ли дозировка. Соус получается превосходный; его хватит на 600 г рыбы.

135. Папин соус

Не думайте, что этот соус носит имя папы римского, и не считайте его изысканным лакомством, хотя он вполне сносен и хорошо подходит к котлетам.

Возьмите горсть каперсов и отожмите из них уксус. Выньте

косточки из оливок (по объему их должно быть столько же, сколько и каперсов) и мелко порубите те и другие ножом. Обжарьте мелко порезанный лук на сливочном масле до золотистого цвета, а затем понемногу доливайте воду, чтобы лук растворился. В эту кашицу высыпьте каперсы и оливки и немного потомите на огне, после чего добавьте капельку уксуса, щепоть муки и еще один кусочек сливочного масла. Напоследок положите мелко порезанный анчоус и, не давая больше кипеть, несите на стол.

136. Соус с трюфелями

Приготовьте очень мелко порубленную заправку из кусочка луковицы величиной с грецкий орех, 1/2 зубчика чеснока и небольшой горстки петрушки. Поставьте обжариваться на сливочном масле (20 г), когда заправка подрумянится, залейте на 2 пальца марсалой или белым вином, в котором предварительно растворили 1 ч. л. с верхом муки. Посолите и поперчите соус, приправьте его специями и готовьте, постоянно помешивая.

Когда соус станет мучнистым, добавьте немного бульона и бросьте в сковороду очень тонко нарезанные ломтики трюфелей. Пусть постоит на огне еще минутку, а затем подавайте к жареным котлетам из молочной телятины, бифштексам или другому жареному мясу.

Должен предупредить, что вино благоприятствует не всякому желудку.

137. Бешамель

Это такой же соус, как готовят французы, разве что чуть попроще.

Поставьте на огонь в глубокой сковороде 1 ст. л. муки и кусочек сливочного масла размером с яйцо. Поварешкой смешайте масло и муку до однородности, а когда смесь приобретет ореховый цвет, влейте понемногу 0,5 л лучшего молока. Продолжайте помешивать, пока соус не сгустится до кремообразной консистенции молочного цвета. Если он чересчур густой, добавьте молока, если же слишком жидкий – верните сковороду на плиту и добавьте еще немного масла и муки. Из этого количества выходит вполне достаточно соуса, однако при необходимости вы можете корректировать дозы.

Соус подходит к мясным блюдам и является главным секретом изысканной кухни.

138. Соус со сладким перцем

Возьмите крупные зеленые перцы, очистите от семечек и порежьте вдоль на 4–5 полосок. Немного обжарьте их на сковороде с небольшим количеством оливкового масла, чтобы можно было облупить кожицу. Затем поставьте на плиту сковороду с оливковым и сливочным маслом, а также с мелко порубленным зубчиком чеснока, когда он приобретет золотистый цвет, бросьте туда облупленные перцы, подсолите, дайте им вобрать в себя аромат чеснока и добавьте томатный соус.

Не держите перцы на огне слишком долго, ибо тогда они потеряют остроту и свой особый вкус. Подавайте этот соус к отварному мясу.

Блюда из яиц

Яйца занимают второе место после мяса по содержанию питательных веществ. Знаменитый физиолог Мориц Шифф в бытность заведующим кафедрой во Флоренции доказывал, что белок питательнее желтка, содержащего много жиров, и что сырые яйца и яйца всмятку перевариваются труднее, поскольку желудок вынужден выполнять две операции вместо одной: во-первых, свертывание, во-вторых усваивание. Поэтому лучше держаться золотой середины и есть яйца в мешочек.

Весной куры несут самые вкусные яйца. Сырые яйца дают пить роженицам, а в народе говорят, что они также очень полезны для новобрачных.

У одного моего знакомого трактирщика был сын, туповатый увалень. Предаваясь различным порокам, он совсем подорвал здоровье и обратился к врачу, который велел ему каждое утро выпивать два сырых яйца. К счастью или к несчастью, отец его держал огромный курятник, и парень каждое утро отправлялся туда, чтоб выпить два яичка прямо из-под курицы. Через несколько дней он подумал: «Если от двух яиц такая польза, то от четырех она должна быть еще больше». И стал выпивать по четыре яйца. А еще немного спустя рассудил так: «Раз от четырех такая помощь здоровью, то от шести и подавно». Дальше – больше: в конце концов он дошел до двенадцати – четырнадцати яиц в день и нажил себе такой гастрит, что еще бог знает сколько времени провалялся в постели, переваривая все выпитые яйца.

139. Яйца всмятку и вкрутую

Яйца всмятку варите две минуты, яйца вкрутую – десять, считая с того момента, когда вы опускаете их в кипящую воду. Если любите в мешочек, вам будет довольно 6–7 минут. В обоих случаях, сняв с огня, тут же кладите их в холодную воду.

140. Яйца-пашот

Разбейте яйца и вылейте их в кипящую воду. Когда белок станет твердым, а желток перестанет дрожать, выньте их шумовкой и приправьте солью, перцем, сыром и сливочным маслом. Из соусов к ним подойдет томатный, зеленый из рецепта № 119, острый из рецепта № 127 или же специально сделанный из анчоуса, распущенного в горячем сливочном масле с

добавлением отжатых и мелко порубленных каперсов, хотя он годится не всякому желудку.

Иногда яйца-пашот подают на подложке из картофельного пюре толщиной в палец или же на шпинате, потушив его в сливочном масле.

141. Яичница на сливках

Это кушанье может служить закуской или подаваться к завтраку. Нижеследующих доз хватит на три порции.

4 яйца
Сливочное масло, 40 г
Сливки, 100 мл

Растопите масло и вылейте в сковороду взбитые яйца. Посолите, поперчите и, непрерывно помешивая, влейте понемногу сливки. Когда яичница загустеет, выложите ее на три ломтика поджаренного хлеба толщиной в палец, предварительно срезав с них корочку, выложив их на поднос и намазав сливочным маслом.

Сверху посыпьте тертым пармезаном и подавайте на стол.

142. Канапе с яичными желтками [63]

Как же меня бесит необходимость давать кушаньям эти глупые, подчас донельзя смехотворные названия! Но ничего не поделаешь: они вошли в обиход и без них читатели меня просто не поймут.

Это блюдо подается к завтраку. Если воспользуетесь указанными дозами, их вам должно хватит на пять штук. Вырежьте из хлебного мякиша пять квадратиков толщиной в большой палец и шириной в ладонь. В середине каждого сделайте углубление (только не прорежьте насквозь). Обжарьте их на сливочном масле и переложите в огнеупорное блюдо. В каждое углубление положите целый желток сырого яйца, после чего приготовьте бешамель из 300 мл молока, 40 г муки и 40 г сливочного масла. Сняв соус с огня, добавьте к нему 3 с. л. ложки с верхом тертого пармезана, по щепотке корицы и мускатного ореха и подсолите. Бешамель остудите и вылейте на блюдо – так, чтобы соус покрывал желтки и гренки. Поставьте его в печь «чудо», накрыв крышкой, и запеките до золотистой корочки, но не до затвердевания желтков. Подавайте к столу горячим. Если в вашей местности продается хлеб для английского завтрака,

лучше воспользоваться им.

143. Фаршированные яйца I

Сварив яйца вкрутую, как в № 139, разрежьте их пополам вдоль и выньте желтки. Возьмите по одному анчоусу на каждые два яйца, вымойте их, удалите хребты и мелко порежьте с несколькими веточками петрушки и кусочком луковицы. Затем добавьте желтки и столько сливочного масла, чтобы можно было лезвием ножа смешать все до однородности. Этой массой наполните половинки белков, выложите яйца на блюдо и обмажьте майонезом, сделанным по рецепту № 126.

Или можно просто приправить их солью, перцем и уксусом – тоже будет вкусно и, пожалуй, легче для желудка.

144. Фаршированные яйца II

К завтраку на шесть персон вам потребуется:

6 яиц
Сливочное масло, 30 г
Хлебный мякиш, 20 г
2 ст. л. с верхом тертого пармезана
Сушеные грибы (небольшая горстка)
Петрушка (несколько листиков)
Соль по вкусу

Сварите яйца вкрутую, разрежьте пополам вдоль и отложите желтки. Хлебный мякиш как следует размочите в молоке и отожмите.

Грибы замочите в теплой воде.

Все разотрите до полной однородности и этой массой наполните с горкой половинки белков. Эти 12 нафаршированных половинок уложите выпуклой частью на слой картофельного пюре из рецепта № 443, приготовленного из 350 г сырого картофеля. Картошку можете заменить слоем шпината, горошка или других овощей. Прежде чем подавать к столу, немного подогрейте в печи (или в печи «чудо»).

145. Разнообразные яичницы

Кто не умеет жарить яичницу? Думаю, в целом свете не сыщется человека, что хотя бы какую-нибудь из них не готовил. Однако же нелишне сказать о ней два слова.

Яйца для яичницы не следует взбивать слишком сильно. Разболтайте их вилкой прямо в сковородке и, как только увидите, что белок смешался с желтком, сразу прекращайте. Яичница должна быть простой и однородной. К примеру, предельно проста яичница «ин-фолио» по-флорентийски, так что, когда некто навертел ее всю на вилку и вмиг проглотил, окружающие сказали, что ему нужна не «ин-фолио», а целый фолиант. И впрямь эта яичница очень вкусна, когда жарится на прекрасном тосканском масле и только с одной стороны (я считаю такой способ предпочтительным). Стоит донышку схватиться, сковороду тут же переворачивают на тарелку, которую держат наготове, и подают на стол.

Все овощи – либо отварные, либо припущенные в сливочном масле – годятся для яичницы, а также не помешает ей щепоть пармезана, просто натертого или же смешанного с петрушкой. Я бы сдобрил яичницу и луком, не будь это тяжело для пищеварения. Самые нежные, на мой вкус, получаются со спаржей и цукини. Спаржу рекомендую отварить, а стебли еще припустить в сливочном масле и залить их яйцами с подмешанной щепотью пармезана. Цукини выберите мелкие и длинные, порежьте их кружочками, немного присолите и, когда они дадут сок, обваляйте в муке и обжарьте на свином сале или оливковом масле до золотистого цвета, а затем залейте яйцами. С горошком из рецепта № 427, перемешанным с яйцами, также получится отличная яичница.

Иные готовят ее «с конфитюром», раскладывая по готовой яичнице любые консервированные фрукты. Может, это и вкусно, но я не любитель таких блюд и, когда вижу, что их включают в сладкое меню траттории, стараюсь обходить такое заведение стороной.

146. Яичница в копытце [64]

Эта яичница заслуживает особого упоминания, так как готовится немного иначе, нежели прочие.

Возьмите тонкие ломтики постно-жирной ветчины, порежьте их на кусочки шириной с монету, поставьте обжаривать на сливочном масле и, когда ветчина немного обжарится, залейте ее яйцами, присолив их совсем чуть-чуть. Когда яичница начнет затвердевать, сложите ее пополам и, добавив еще масла, доведите до готовности.

147. Яичница с луком

Для нее лучше брать белый крупный лук. Порежьте луковицу на дольки в полпальца толщиной и замочите их в холодной воде по меньшей мере на час. Прежде чем обжаривать на сковороде в свином жире или оливковом масле, как следует обсушите лук тряпицей. Когда он приобретет на огне золотистый цвет, чуток подсолите. Яйца, перед тем как вылить их на сковороду с луком, тоже подсолите немного. И следите за тем, чтобы лук у вас не пригорел.

148. Яичница со шпинатом

Шпинат отварите и, сняв с огня, сразу же залейте холодной водой. Хорошенько отожмите и, довольно крупно порезав, поставьте обжаривать на кусочке сливочного масла. Не забудьте подсолить и поперчить. Часто помешивайте и, когда шпинат вберет в себя весь жир, выливайте в сковороду взбитые и чуть подсоленные яйца. Обжарив яичницу с одной стороны, переверните ее с помощью тарелки на другую сторону и добавьте в сковороду еще кусочек сливочного масла. Если угодно, можете добавить к яйцам горстку тертого пармезана.

Оптимальной дозировкой мне кажутся 200 г сырого шпината, 40 г масла и 4 яйца.

149. Яичница с зеленой фасолью

Отварите фасоль в подсоленной воде и порежьте каждый стручок на 2–3 части. Обжарьте на сливочном и оливковом масле, приправив солью и перцем. Взбейте яйца с горсткой тертого пармезана и щепоткой соли и, когда фасоль сморщится, залейте ее яйцами.

150. Яичница с цветной капустой

Чтобы приготовить яичницу с таким пресным овощем, как цветная капуста, необходимо ее приправить по вашему вкусу. Для этой яичницы вам потребуется:

Отварная цветная капуста, очищенная от листьев и кочерыжки, 300 г
Сливочное масло, 60 г
2 ст. л. с верхом тертого пармезана
1 ст. л. оливкового масла
6 яиц

Мелко порежьте капусту и обжарьте на сковороде со сливочным и оливковым маслом, подсолив и поперчив. Взбейте яйца с пармезаном, посолите и вылейте на капусту, когда она вберет весь жир. Яичница должна быть тонкой, чтобы не пришлось ее переворачивать. Если сковорода слишком мала, лучше возьмите две.

151. Кудрявая яичница на гарнир

Отварите пучок шпината и протрите его через сито. Взбейте два яйца, подсолите, поперчите и перемешайте их со шпинатом так, чтобы смесь получилась зеленой. Поставьте на огонь сковороду, налив каплю оливкового масла, только для смазки, когда сковорода хорошо разогреется, влейте порцию этой смеси, причем потрясите сковороду, чтобы слой растекся и стал тонким, как бумажный лист. Когда эта порция подсохнет (если нужно, обжарьте и с другой стороны), выложите ее на блюдо и повторите эту операцию 2–3 раза. Эти 2 или 3 яичницы сверните вместе в рулет и тоненько порежьте – не шире, чем тальерини. Поставьте слегка обжарить на сливочном масле, приправив тертым пармезаном. Эти «тальерини» подавайте как гарнир к фрикандо или ему подобным блюдам. Такой гарнир смотрится очень живописно, даже если приготовить его без шпината. Ваши сотрапезники наверняка будут наперебой угадывать, из чего он сделан.

152. Яичница с почками молочного теленка

Надрежьте почки молочного теленка вдоль с одного боку. Жир не удаляйте. Приправьте их оливковым маслом, перцем, солью и приготовьте на решетке. Затем порежьте тонкими ломтиками наискосок. Взбейте по два яйца на каждую почку, подсолив, поперчив и перемешав со щепотью нарезанной петрушки и горсткой тертого пармезана. Добавьте почки в эту смесь и пожарьте яичницу на сливочном масле. Когда донышко яичницы загустеет, сложите ее пополам, чтобы внутри она оставалась мягкой.

Тесто и кляр

153. Легкомысленное тесто

Его так называют не потому, что оно способно на безумства, а из-за той легкости, с какой оно сочетается с различными блюдами, как вы увидите в дальнейшем.

Замесите тесто на воде с добавлением соли так, чтобы его можно было раскатать скалкой.

154. Слоеное тесто

Прелесть этого теста состоит в том, что, поднимаясь, оно хорошо расслаивается и становится легким и пышным, но в приготовлении оно довольно трудоемко для тех, у кого мало опыта. Лучше сначала посмотреть, как его делает мастер, но я все-таки попробую вас научить по мере моих сил.

Вам потребуется:

Пшеничная мука, 200 г
Сливочное масло, 150 г
Или же:
Мука, 300 г
Сливочное масло, 200 г

Зимой замесите тесто на горячей, но не кипящей воде, посолите по вкусу, добавьте 1 ст. л. граппы и кусочек сливочного масла размером с грецкий орех, отрезав его от упомянутых 150 или 200 г. Тесто не должно быть ни слишком крутым, ни слишком жидким. Вымесите его хорошенько (полчаса, по меньшей мере) – сперва руками, потом со всей силы ударяя им о разделочную доску. Сформируйте прямоугольный хлебец, оберните его тряпицей и оставьте ненадолго отлежаться. Тем временем на доске мокрой рукой разомните масло, если оно слишком твердое. Из масла сформируйте такой же хлебец, как из теста, и бросьте его в тазик с холодной водой. Увидев, что тесто немного расстоялось, выньте масло из воды, обсушите тряпицей и хорошенько обваляйте в муке.

Раскатайте тесто так, чтобы в него можно было завернуть масляный хлебец. Положите его на середину, защепите края теста вокруг него. Тесто должно плотно прилегать к маслу: следите, чтобы не оставалось воздушных мешочков. После чего начинайте раскатывать – сначала руками, а затем скалкой, стараясь сделать

лист теста как можно тоньше и следя за тем, чтобы масло не вылезало наружу. Если это случится, тут же присыпьте это место мукой; ею же все время посыпайте доску и натирайте скалку, чтобы тесто к ним не прилипало. После первой раскатки сложите слой втрое и вновь начинайте раскатывать до тонкости. Эту операцию повторите шесть раз, время от времени давая тесту раздышаться минут десять. В последний, седьмой раз сложите лист вдвое и раскатайте до нужной толщины, то есть чуть менее 1 см.

Во время последней раскатки старайтесь придать тесту прямоугольную форму (длиной втрое больше ширины), и если на поверхности появляются пузырьки воздуха, проколите их шпилькой.

Лучше обычной доски вам на этот случай подойдет более гладкая и холодная мраморная столешница. Летом вам потребуется лед, чтобы охладить масло перед употреблением. Чтобы тесто лучше раскатывалось, утрамбуйте его завернутым в плотную тряпицу льдом, а еще лучше перед раскаткой положить тесто меж двух тарелок, посыпанных льдом.

Из слоеного теста можно, как вам известно, печь волованы, пироги с различными консервами, сладкие пирожки с джемом или торты с марципановой пастой. Если желаете подать пирожки на закуску, начините их нежным мясным фаршем, печенкой или потрохами и, выпекая, непременно смажьте яичным желтком, но не по краям, чтобы желток не мешал тесту подниматься. Сладкие пирожки, вынув из печи, присыпьте сахарной пудрой.

155. Полуслоеное тесто

Масла по весу должно быть вполовину меньше муки; его кусочек положите в тесто при замешивании.

В остальном пользуйтесь предыдущим рецептом.

156. Кляр для жарки во фритюре

Вам потребуется:

Мука, 100 г
1 ст. л. рафинированного оливкового масла
1 ст. л. граппы
1 яйцо
Соль по вкусу
Холодная вода – сколько уйдет

Смешайте муку с желтком и остальными ингредиентами и понемногу вливайте воду, но так, чтобы тесто не было слишком жидким. Перемешайте все до однородности и оставьте расстаиваться на несколько часов. Перед употреблением вмешайте в тесто взбитый белок. Эта смесь подойдет для многих жареных блюд, а особенно для фруктов и овощей в кляре.

157. Кляр для блюд из мяса и субпродуктов

Перемешайте 3 ст. л. ложки с верхом муки с 2 ст. л. оливкового масла, добавьте 2 яйца, щепотку соли и хорошо вымесите.

Этот кляр имеет консистенцию легкого крема и подходит для жарки мозгов, требухи, почек, головы молочного теленка и тому подобного. Все эти продукты (какие больше, какие меньше, в зависимости от их природы) следует опалить, включая мозги, которые от кипения становятся жесткими. Подсолите воду и чуть присыпьте солью и перцем, когда вынете субпродукты из воды. Почки порежьте ломтиками вдоль; потроха ягненка оставьте целыми; костный мозг порежьте примерно на длину пальца, а головной – кусочками размером с грецкий орех; для телячьих голов приготовьте немного больше кляра. Обваляв все продукты в муке, обмакните их в кляр и жарьте на свежем свином сале или оливковом масле.

Продукты в кляре часто подают вместе с печенью или отбивными из молочной телятины. Печень порежьте тонкими ломтиками; отбивные прямо на косточке отбейте рукояткой ножа либо тонко настругайте мясо и соедините потом в одну котлету изящной формы. И то, и другое подсолите и поперчите, на несколько часов положите во взбитое яйцо и, прежде чем жарить, обваляйте в панировочных сухарях (если надо, эти две операции повторяют дважды). К таким блюдам хорошо подать дольки лимона.

158. Тесто для холодных пирожков с мясом

Вам потребуется:

Мука, 250 г
Сливочное масло, 70 г
Добрая щепоть соли
Молоко – сколько уйдет для замешивания теста нужной крутости

Долгого вымешивания это тесто не требует. Сформируйте из него хлебец и оставьте расстаиваться примерно на полчаса, обернув во влажную, присыпанную мукой салфетку.

Указанных доз хватит и на большой пирог с дичью из рецепта № 370.

159. Тесто для пирогов с дичью

См. тесто для пирога с зайчатиной (№ 372).

Начинки

160. Начинка для курицы

Примерно 100 г постной молочной телятины, кусочек телячьего вымени и куриные потроха. Молочную телятину и вымя можно заменить постной свининой, индюшачьей грудкой или просто телятиной.

Обжарьте это мясо на сливочном масле в заправке из небольшого количества лука-шалота или обыкновенного лука, петрушки, сельдерея и моркови. Приправьте солью, перцем и специями, залейте бульоном. Выньте шумовкой, срежьте хрящик с куриного желудочка, добавьте немного размоченных сушеных грибочков, ломтик постно-жирной ветчины и все мелко порубите. В оставшемся жире потомите хлебный мякиш до получения густой кашицы. Смешайте с полученной массой, добавьте добрую горсть тертого пармезана и два яйца. Всем этим начините курицу и зашейте ее. Курицу можно варить, а можно тушить в соусе. Из вареной курицы получится отличный бульон. Нарезайте ее аккуратно, чтобы вытащить начинку одним куском, который вы потом порежете ломтиками.

Начинка для жареной курицы приведена в рецепте № 539.

161. Начинка для пирожков из слоеного теста

Эту начинку можно сделать из хорошо разваренной молочной телятины, а также из куриных печенок или из потрошков. Я предпочитаю последние: они нежнее всего, – а в сезон не премину сдобрить их трюфелями. Если выбрали потрошки, поставьте их обжарить на сливочном масле, приправив солью и перцем. Обжарив до золотистого цвета, доведите до готовности в соусе из рецепта № 4, затем порежьте на кусочки не больше горошин. К ним добавьте 1–2 ст. л. бешамели (№ 137), немного соленого языка или же постно-жирной ветчины, порезанной мелкими кубиками, немного тертого пармезана и щепотку мускатного ореха. Попробуйте на вкус – начинка должна быть нежной и ароматной. Затем поставьте начинку в ледник, чтобы она немного затвердела: так вам будет легче с нею управляться.

Есть два способа начинить ею слоеное тесто из рецепта № 154. В обоих случаях вы можете воспользоваться трафаретом для лепешек с вареньем (Offelle di marmellata) из рецепта № 614 либо овальной формой. Первый способ предполагает выпекание

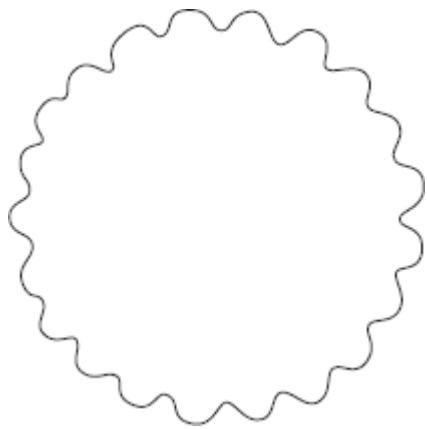
пирожков вместе с начинкой; второй – закладывание начинки в пропеченное тесто. В первом случае положите начинку на кружок теста, смочите его края влажным пальцем, накройте другим таким же кружком и выпекайте. Второй способ удобнее для тех, кому надо накрыть большой стол, поэтому слоеное тесто можно выпечь накануне. Два кружка соедините вместе без начинки, причем в центре второго кружка, прежде чем совмещать его с другим, жестяным кружочком надрежьте контур отверстия по размеру монеты. Пирожок при выпекании поднимется и внутри, естественно, образуется пустота. Приподняв кончиком ножа надрезанную крышечку, вы можете, если нужно, расширить ее, заложить внутрь начинку и вернуть крышечку на место. В этом случае вам надо будет перед подачей к столу немного разогреть пирог. Не забудьте смазать желтком поверхность слоеного теста, прежде чем ставить его в печь.

Для волована[65] вам надо приготовить начинку из куриных потрошков и курятины, порезав их довольно крупными кусками.

Жареные блюда

162. Жареные пирожки

Приготовьте тесто по рецепту № 212 либо слоеное тесто по рецепту № 154, раскатайте его на толщину монеты, нарежьте зубчатых кружков примерно такого вот размера, положите в центр начинку из предыдущего рецепта, закройте таким же кружком, смочив края первого, чтобы они хорошо слиплись, обжарьте и подавайте горячими.



163. Бомбошки с рикоттой

Вам потребуется:

Рикотта, 200 г
Мука, 40 г
2 яйца
2 неполные ч. л. сахара
Щепотка лимонной цедры
Щепотка соли
2 ст. л. граппы

Все сорта рикотты хороши: главное – чтобы она не затвердела. Берите любую – и она сделает вам честь.

Смешав все ингредиенты, оставьте их на несколько часов расстояться, прежде чем жарить. При соблюдении указанной дозировки смесь получится довольно крутой – это добрый знак, поскольку при жарке она поднимется в виде бомбошек размером

с грецкий орех. Присыпьте их сахарной пудрой и подавайте горячими как гарнир к мясному жаркому. Внутрь сахару надо класть немного, поскольку при обжаривании он горит и может лишить пирожки их красивого золотистого цвета.

Чтобы эти бомбошки получились по возможности круглыми, смесь надо брать столовой ложкой, смоченной в кипящем жире, и придавать ей форму острием ножа, который надо тоже обмакнуть в расплавленный жир.

164. Жареные пирожки с горчицей

Этим блюдом всегда славилась Романья, где зимой[66] продают горчицу из Савиньяно. Не уверен, что обычай сохранился до сих пор, однако советую воспользоваться этим рецептом.

Если у вас нет упомянутой горчицы, возьмите самодельную (описание вы найдете в рецепте № 788).

Замесите некрутое тесто из нижеуказанных ингредиентов. Вымешивайте его руками на доске, не жалея времени.

Вам потребуется:

Мука, 220 г
Сливочное масло, 30 г
Щепотка соли
Молоко – сколько уйдет

Оставьте тесто расстаиваться полчаса, затем раскатайте его скалкой на толщину монеты. Нарежьте из него кружочков шаблоном из рецепта № 162. Предположим, у вас получится 80 штук. На 40 положите немножко горчицы, остальными 40 закройте пирожки, смочив края для хорошего слипания.

Пожарьте и присыпьте сахаром перед подачей на стол.

165. Яблоки в кляре

Возьмите хорошие крупные яблоки, не слишком спелые; удалите сердцевинку железной трубочкой так, чтобы в середине осталось отверстие, очистите кожуру и порежьте крупными ломтиками толщиной чуть меньше 1 см. Обмакните в кляр из рецепта № 156 и, если вам не претит запах аниса (здесь он вполне уместен), добавьте щепотку в кляр.

Присыпьте сахарной пудрой и подавайте горячими.

166. Испанский артишок в кляре

Очистив овощ от волокон, отварите его в соленой воде, порежьте на кусочки и обжарьте на сливочном масле, еще немного подсолив. Затем обваляйте в муке, обмакните в кляр из рецепта № 156 и поджарьте. Он подойдет как гарнир к жаркому или к тушеному мясу.

167. Фенхель в кляре

Удалив жесткие листья, порежьте фенхель на дольки и отварите в соленой воде. Прежде чем обмакнуть в кляр из рецепта № 156, обсушите и обваляйте в муке.

168. Жареная морковь

Жареная морковь может служить гарниром к жаркому, когда сезон цукини уже прошел.

Не счищая кожуры, порежьте морковь тонкими ломтиками в палец длиной, посолите и, когда через несколько часов она даст сок, обваляйте в муке, слегка стряхните и обмакните в размешанное яйцо, несколько раз переверните в нем и, вынимая ломтики по одному, бросайте на сковородку.

169. Персики в кляре

Возьмите не слишком спелые персики, порежьте их небольшими дольками и, как яблоки и фенхель, обмакните в кляр из рецепта № 156. А обжарив, присыпьте сахаром. Снимать кожуру необязательно.

170. Жареные манные клецки

Вам потребуется:

Манная крупа, 70–80 г
Молоко, 300 мл
1 яйцо
3 ч. л. сахара
Кусочек масла размером с грецкий орех
Щепотка соли
Щепотка лимонной цедры

Поставьте кипятить молоко с маслом и сахаром. Когда начнет закипать, понемногу всыпьте манку, постоянно помешивая. Посолите и вбейте в эту кашу яйцо. Помешайте и, когда яйцо

полностью разойдется, снимите кастрюлю с огня и выложите манную массу на смазанный противень или на доску, присыпанную мукой. Слой манки должен быть толщиной в палец. Порежьте его ромбиками, по одному обмакивайте сначала в сбитое яйцо, потом в панировочные сухари и выкладывайте на раскаленную сковородку. Присыпьте сахарной пудрой, если хотите, чтобы блюдо было послаще, и подавайте отдельно, а лучше – как гарнир к мясному жаркому.

171. Манные шарики

Мне кажется, что это блюдо стоит затраченных на него трудов.

Вам потребуется:

Манная крупа, 120 г
Сливочное масло, 15 г
1 ст. л. с верхом картофельного крахмала = 25 г
1 яйцо и 2 желтка
1 ч. л. с верхом сахара
Щепотка лимонной цедры
Молоко, 400 мл

Сварите манку в молоке, добавив сахар. Когда снимете с огня, положите масло, цедру и щепотку соли. Хорошенько остудите и истолките в ступке, по очереди вбивая сначала желтки, потом целое яйцо. В последнюю очередь всыпьте картофельный крахмал, продолжая усердно толочь. Затем переложите эту массу в миску и, зачерпывая чайной ложкой, выкладывайте на сковороду шарики величиной чуть больше грецкого ореха. К столу подавайте, посыпав их сахарной пудрой, после того как немного остудите.

Блюдо получается легкое, нежное и выглядит красиво.

172. Оладушки из поленты, как готовят в лоди

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Кукурузная мука, 100 г

Сварите поленту, перед тем как снять с огня, посолите. Прямо кипящую, вывалите ее на доску и смоченным лезвием столового ножа размажьте слой не толще полупальца. Когда полента остынет, воспользуйтесь шаблоном из рецепта № 182 и

вырежьте по нему кружочки – их у вас получится 30–32, если вы пустите в ход обрезки, перемешав их и раскатав руками. Соедините два кружочка, проложив их ломтиком грюйера. Таким образом, у вас получится 15–16 оладушков. Взбейте два яйца, по очереди обмакните в них оладушки, затем обваляйте их в панировке и обжарьте на свином сале или оливковом масле. Подавайте горячими как гарнир к жаркому.

173. Жареная свиная печень

На мой взгляд, чтобы почувствовать истинный вкус свиной печени, надо жарить ее в натуральном виде, тонкими ломтиками, на свежем свином жире. Можно поджарить и желудок, мелко порезав его. Выложив поджаренную печень на блюдо, полив жиром со сковородки, приправив солью и перцем и сбрызнув соком лимона, кислота которого нейтрализует жиры, ее можно подавать на стол. Тонкие ломтики печени можно, перед тем как жарить, немного обвалять в муке.

174. Жареные яички

Говорят, в тосканской Маремме, когда приходит время кастрировать жеребят, друзей приглашают на обед, где главным блюдом служат как раз жареные яички кастрированных лошадей. Об их вкусе ничего не могу сказать, поскольку никогда не пробовал, хотя этот конский, а может, даже ослиный орган мы с вами не раз едали, сами того не ведая.

Я расскажу вам о бараньих яичках, которые наверняка ценятся не меньше, и вкус у них, как у субпродуктов, а то и нежнее.

Отварите их в соленой воде, потом надрежьте вдоль, снимите верхнюю пленку, состоящую, как уверяют физиологи, из туники и эпидидимиса. Порежьте мякоть тонкими ломтиками, хорошенько обваляйте в муке, потом во взбитом яйце и обжарьте.

175. Составное жаркое по-болонски

Это жаркое, пожалуй, следовало бы назвать «рубленые битки». Возьмите кусок отварной молочной телятины попостнее, немного отварных или тушенных в соусе мозгов и ломтик постно-жирной ветчины. Все измельчите, а потом истолките в ступке. Добавьте яичный желток или целое яйцо (в зависимости от количества) и немного бешамели из № 137. Поставьте этот состав на огонь и, постоянно помешивая, доведите до готовности яйцо.

Напоследок всыпьте тертый пармезан, щепотку мускатного ореха, тонко порезанные трюфели и переложите все на блюдо. Когда остынет, налепите из этой массы круглых шариков размером с небольшой орех и обваляйте их в муке. Затем обмакните в яйцо и мелкую панировку. Эту операцию повторите дважды и ставьте жарить.

176. Жареная закуска по-римски I

Поставьте на огонь заправку из лука и сливочного масла. Когда лук обжарится до золотистого цвета, добавьте к нему кусочек постной молочной телятины, посолите и поперчите. Как только мясо немного обжарится, залейте его марсалой и доведите до готовности.

Истолките все в ступке. Чтобы немного смягчить массу, добавьте оставшийся соус, а если его мало, долейте немного бульона и добавьте яичный желток, но помните, что масса не должна быть слишком жидкой.

После этого возьмите вафли или просвирки и порежьте их на квадратики размером с аптекарский пакетик для порошков.

Взбейте яйцо вместе с оставшимся белком, затем возьмите просвирку, обмакните в яйцо и положите на слой панировочных сухарей. Сверху выложите массу размером с орешек, обмакните в яйцо вторую просвирку и тоже приложите с внешней стороны к панировке, а внутренней придавите начинку. Еще раз присыпьте панировочными сухарями, если потребуется. Отложите готовый кусочек в сторону и повторите операцию с оставшимися.

Обжарьте все кусочки на оливковом масле или свином сале и подавайте блюдо как закуску. 200 г мяса без кости вам хватит на двадцать штук таких вафелек.

177. Жареная закуска по-римски II

Это блюдо вы можете приготовить из жареной куриной грудки. На то же количество закуски, что и в предыдущем рецепте, вам потребуется:

Куриная грудка, 50 г
Соленый язык, 40 г
Постно-жирная ветчина, 30 г
1 ст. л. тертого пармезана
1 небольшой трюфель, а за неимением оного – щепотка мускатного ореха

Куриную грудку, язык и ветчину порежьте небольшими кубиками; трюфель – ломтиками.

Приготовьте бешамель из: 200 мл молока, 30 г масла и 30 г муки.

Когда соус будет готов, высыпьте в него порезанные ингредиенты, остудите и подавайте в вафлях или просвирках, как в предыдущем рецепте.

178. Рисовые оладушки I

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Рис, 100 г
Мука, 100 г
Изюм, 50 г
Кедровые орешки, порубленные по размеруриса, 15 г
3 желтка и 1 белок
2 неполные ч. л. сахара
1 ст. л. рома
Щепоть лимонной цедры
Пивные дрожжи, 30 г
Щепотка соли

Приготовьте пивные дрожжи, как в рецепте пышек № 182, перемешайте их с 40 г муки.

Сварите рис в молоке до густой каши, но немного молока держите наготове, чтобы разбавить, если потребуется. Чтобы рис не пригорел, часто помешивайте, а доведя его до готовности, сдвиньте кастрюлю на край плиты.

Немного остудив рис, влейте в него вспененные дрожжи, вбейте яйца, добавьте остальные 60 г муки, кедровые орешки, ром и еще немного молока, если надо. Перемешайте, всыпьте изюм и снова поставьте кастрюлю рядом с огнем, чтобы смесь подходила в тепле. Когда она увеличится в объеме, выкладывайте ее столовыми ложками на сковороду, формируя оладушки, которые получаются пышными и легкими. Пожарив их, слегка остудите, присыпьте сахарной пудрой и подавайте теплыми.

179. Рисовые оладушки II

Эти оладушки попроще, чем в предыдущем рецепте, но и они достаточно легки и вкусны.

Потомите на огне довольно долго 100 г риса в 0,5 л молока,

сдобрив кусочком сливочного масла величиной с грецкий орех, щепоткой соли, 1 неполной ч. л. сахара и щепоткой лимонной цедры. Немного остудите, добавьте 1 ст. л. рома, три яичных желтка и 50 г муки. Хорошо перемешайте и оставьте массу на несколько часов. Перед тем как жарить оладушки, взбейте белки в крутую пену, аккуратно введите в смесь и выкладывайте ее на сковороду столовыми ложками. Готовые оладьи, как всегда, присыпьте сахарной пудрой и подавайте горячими.

180. Манные оладушки

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Манка, 130 г
Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех
1 ст. л. рома
Щепотка лимонной цедры
Соль по вкусу
3 яйца

Сварите манку в молоке, посолите, когда она будет готова, остудите и добавьте яйца и ром. Пожарьте на оливковом масле или свином сале и подайте на стол, присыпав сахарной пудрой.

Указанного количества хватит на 4–5 порций.

181. Блинчики из тондоне [67]

Если не знаете, что такое «тондоне», спросите у Стентерелло[68] – он их очень любит и потребляет в большом количестве.

Вам потребуется:

Мука, 250 г
6 яиц
Вода, 300 мл
Щепотка соли
Лимонная цедра для аромата

Замесите тесто на воде, вливая ее в муку понемногу. Подсолите. Тесто переложите в сковородку и обжарьте на сливочном масле, или оливковом, или свином жире. Когда лепешка схватится с одной стороны, переверните на другую с помощью блюда. Обжаренная с двух сторон лепешка и есть тондоне.

Истолките ее в ступке вместе с лимонной цедрой, вбив в массу яйца – два целиком, у четырех других отделите белки и взбейте. Введите желтки по одному а затем взбитые белки, аккуратно перемешивая снизу вверх.

Выкладывайте на сковороду столовой ложкой и жарьте. Тесто на сковороде поднимется, и оладьи станут толстыми, как бомбошки. Присыпьте их сахарной пудрой.

В тесто можете бросить по желанию 100 г изюма «малага», но сперва на сутки замочите его в холодной воде, а затем удалите семечки.

Указанного количества хватит на 6 порций, а половины – на 4.

182. Krapfen [69] I

Попробую описать это блюдо с немецким названием, коль скоро мы ищем вкусности во всех краях, но, дабы не терять достоинства, избегаем слепо копировать обычаи иных народов из одного лишь преклонения перед всем заграничным.

Вам потребуется:

Пшеничная мука, 150 г
Сливочное масло, 40 г
Пивные дрожжи, кусочек величиной с грецкий орех
1 яйцо и 1 желток
1 ч. л. сахара
Соль, добрая щепоть

Возьмите горсть муки, высыпьте ее горкой на доску и, сделав углубление в середине, влейте в него дрожжи, разведенные в теплом молоке. Вымесите хлебец нужной крутизны, на котором надрежьте крестик, чтобы видеть, как поднялось тесто. Положите этот хлебец в миску или кастрюльку, на дно которой налейте тонким слоем молоко, накройте и оставьте вблизи огня, чтобы тесто подходило в тепле: вы увидите, что для этого будет довольно 20 мин. Подошедшее тесто вновь выложите на муку и вмешайте яйца, растопленное масло, сахар и соль. Если тесто покажется вам жидковатым, добавьте муки, чтобы его можно было раскатать скалкой на толщину в полпальца. Из этого слоя вырежьте жестяным шаблоном обозначенной окружности определенное число кружочков.

Предположим, их у вас получилось 24. Возьмите яйцо или другую подобную форму и в каждом из кружочков проделайте ямку. В 12 ямок вы положите смешанную с бешамелью начинку из мелко порубленных печенок, желудков, соленого языка, трюфелей или других грибов. Смочите края кружочков мокрым пальцем и наложите на них 12 оставшихся кружков. Когда все Krapfen будут закрыты, сверху еще одним шаблоном поменьше (как показано на рисунке) сделайте круглый надрез.

Теперь надо, чтобы эти изделия расстоялись в теплом месте – на краю плиты или в нагретой печи. Когда все пышки хорошенько поднимутся, обжарьте их на свином сале или оливковом масле, – так, чтобы жир целиком покрывал их, и подавайте горячими как закуску или второе блюдо. В любом случае ваши гости непременно оценят их изысканность.

Если вы решили подать Krapfen на сладкое, наполните их густым кремом или консервированными фруктами и, когда обжарите, присыпьте сахарной пудрой.

Другой рецепт Krapfen см. в № 562.

183. Пышки и узорчатое тесто [70]

Этот рецепт подойдет как для пышек, так и для других мучных изделий. С ним придется повозиться, хотя особой трудности он не представляет.

Вам потребуется:

Вода, 150 мл
Пшеничная мука, 100 г
Кусочек масла размером с грецкий орех
Щепотка соли
Лимонная цедра для аромата
2 яйца и 1 желток

Поставьте масло с водой и солью на огонь, и когда вода закипит, разом всыпьте муку, усиленно мешая. Держите тесто на огне, пока мука не схватится (минут 10), постоянно помешивая. Затем выньте из кастрюли и расплющите руками на доске до толщины пальца, чтобы оно быстрее остыло. Начинайте месить, добавив сначала желток, потом белок, взбитый в крутую пену, потом еще один желток, потом, не переставая месить, еще один взбитый белок и так далее (можно удвоить или даже утроить эту дозу). Благодаря вымешиванию тесто должно стать тягучим, как мазь. Пышки, как было описано ранее, бросайте столовой ложкой в сковороду и обжаривайте. Если же вам нужно узорчатое тесто, возьмите форму с вырезанной звездочкой (как показано на рисунке) и, пропуская тесто через это отверстие, отрезайте кусочки длиной 9–10 см. Слегка остудив блюдо после обжаривания, присыпьте его сахарной пудрой. Если возьмете двойную дозу, ее хватит на 8–10 человек.

Такие пышки можно готовить и с мясной начинкой, но тогда присыпать сахарной пудрой, конечно, не надо.

184. Составные пышки

Эти пышки, вероятно, прибыли из Болоньи. Делаю такое

предположение из-за обильного содержания в них сыра и мортаделлы. Так или иначе, они делают честь повару, придумавшему их.

Вам потребуется:

Вода, 180 г
Мука, 120 г
Сыр грюйер, 30 г
Кусочек масла размером с грецкий орех
Мортаделла, 30 г
3 яйца
Щепотка соли

Поставьте масло с водой и солью на огонь и, когда вода закипит, кусочками бросьте туда сыр, а потом разом всыпьте муку, усиленно мешая. Подержите тесто на огне около 10 мин., после чего снимите с огня и остудите. Вымешивайте долго, и руками, и поварешкой. Сначала добавьте желток, потом белок, взбитый в крутую пену. Когда придет время жарить, положите мортаделлу, порезанную крупными кубиками примерно в 1 см. Если из-за качества муки или некрупных яиц тесто выйдет слишком крутым, добавьте еще одно яйцо и таким образом получите достаточно пышек, чтобы накормить шесть человек. Правильно приготовленное тесто поднимется на сковороде, станет воздушным и полым внутри пышек. Но для этого вам придется потрудиться при замешивании.

Подавайте пышки горячими – на гарнир к жаркому или к печени, а можете смешать их с другим жареным блюдом.

185. Манные пышки

Вам потребуется:

Молоко, 300 мл
Манная крупа, 130 г
Кусочек масла размером с грецкий орех
1 ч. л. сахара
Соль по вкусу
Лимонная цедра для аромата
3 яйца

Поставьте масло с водой и сахаром на огонь и, когда вода закипит, тоненькой струйкой всыпьте манку, помешивая, чтобы не образовались комочки. Варите, пока манка не загустеет, не уставая помешивать поварешкой и следя за тем, чтобы каша не

пригорела. Снимите с огня, посолите и тут же вбейте первое яйцо. Когда подготовите пышки для жарки, добавьте еще два, по очереди, предварительно взбив белок. Выкладывая пышки на сковороду, придайте им круглую форму. На сковороде они поднимутся, станут пышными и легкими. Жарьте на небольшом огне, легонько встряхивая сковородку. Немного остудив пышки перед подачей, присыпьте их сахарной пудрой.

186. Жареные артишоки [71]

Это очень простое блюдо, но, как ни странно, не все умеют его готовить. В некоторых странах артишоки отваривают, а потом жарят, что никуда не годится. В других – опускают их в кляр, что совершенно излишне и к тому же лишает овощ его естественного вкуса. Вот способ приготовления, принятый в Тоскане, на мой взгляд, он лучше всех. Здесь так любят овощи и зелень, что готовят их лучше, чем где бы то ни было.

Возьмите, скажем, два артишока, оборвите жесткие листья, раскройте соцветие, очистите стебель и разрежьте артишок пополам. Затем эти две половинки порежьте на дольки или, лучше сказать, на ломтики (их получится 8 или 10 даже от не очень крупного артишока). По мере разрезания бросайте ломтики в холодную воду, промойте их как следует, а после выньте и обсушите или просто выжмите и тут же хорошенько обваляйте в муке.

Немного взбейте яичный белок (одного хватит на два артишока), затем к белку подмешайте желток и подсолите. Сложите артишоки в небольшое сито, чтобы стряхнуть лишнюю муку, и обмакните в яйцо. Перемешайте, и пусть они постоят немного, чтобы яйцо впиталось. По одному бросайте ломтики в сковородку, обжарив до золотистого света, выложите на блюдо и подавайте на стол с дольками лимона, поскольку, как всем известно, кислота на несладких обжаренных продуктах всегда уместна и снимает жажду. Если хотите, чтобы артишоки оставались белыми, лучше жарить их на оливковом масле, а перед тем, как опустить в воду, выжмите туда сок половинки лимона.

187. Шницели из артишоков

Некие дамы сокрушались, что не нашли в моей книге этого рецепта. Спешу восполнить пробел.

Возьмите два крупных артишока, оборвите жесткие листья, поскоблите стебель, а затем отварите, но не слишком. Горячими

разрежьте каждый вдоль на пять ломтиков, оставив небольшой отрезок стебля. Приправьте солью и перцем.

Приготовьте бешамель в следующих пропорциях:

Мука, 30 г
Сливочное масло, 30 г
Тертый пармезан, 20 г
Молоко, 200 мл

Снимите соус с огня, вбейте в него один желток, всыпьте пармезан и щепотку соли. Беря ломтики по одному за стебель, обмакните их в бешамель, разложите на блюде и ложкой полейте остатками бешамели. Через несколько часов, когда артишоки как следует остынут, обмажьте их взбитым яйцом, обваляйте в панировке и обжарьте на оливковом масле или свином сале.

188. Жареные цукини I

Жареные цукини обычно нравятся всем и составляют отличный гарнир к любому жаркому.

Возьмите цукини длиной в палец или побольше, вымойте и порежьте на ломтики в сантиметр толщиной (можно и меньше). Вырежьте мягкую сердцевинку и посолите, но не слишком обильно. Спустя час-другой слейте сок, который они дадут, и, не вытирая, обваляйте в муке (излишки потом стряхните через сито), после чего сразу же бросайте на сковороду с большим количеством шипящего свиного жира или оливкового масла. Сначала не трогайте их, чтобы не раздавить, и лишь когда они как следует схватятся, осторожно переверните. Обжарив с двух сторон до золотистого цвета, вынимайте шумовкой.

Можно также готовить их как артишоки на противне из рецепта № 246, но тогда лучше порезать их кружочками и подготовить для запекания.

189. Жареные цукини II

Эти цукини вкуснее и наряднее описанных в предыдущем рецепте. Возьмите большие и толстые цукини, которые рукой не обхватишь. Счистите кожуру, разрежьте вдоль надвое и вычистите сердцевину с семечками. Затем порежьте их на длинные тонкие полосы шириной в мужской палец, посолите и оставьте на несколько часов давать сок. Перед тем как жарить, отожмите двумя руками влагу, обваляйте в муке, которую потом стряхнете через сито, и обжарьте в большом количестве жира.

190. Чамбеллине

Это блюдо тоже вряд ли у вас выйдет, если вы хотя бы раз не посмотрите, как оно готовится. Я попробую описать его, но не гарантирую, что все меня поймут. Меня учили его готовить, называя по-французски «beignets»,[72] но их форма мне подсказывает, что правильнее называть их «чамбеллине».

Поставьте на огонь в кастрюле 180 г воды с кусочком сливочного масла размером с грецкий орех, 2 ч. л. сахара и щепоткой соли. Когда вода закипит, разом всыпьте 120 г муки, энергично помешивая поварешкой, чтобы не образовались комочки. Вскоре снимите с огня и вбейте в горячее тесто яйцо, сильно перемешивая, пока оно не растворится полностью. Затем с небольшими интервалами, пока тесто остывает, добавьте еще два яйца, не забывая мешать до однородности (вы поймете, что вымесили достаточно, когда тесто будет тянуться за поварешкой). Добавьте щепотку ванили и насыпьте муки на доску, куда будете выкладывать тесто. Начинайте месить пальцами, обмакнув их в муку, – так, чтобы вымесить тесто для раскатки и в то же время сохранить его мягкость.

Разделите тесто на 16–18 частей и скатайте из них шарики величиной чуть больше грецкого ореха. В середине каждого шарика пальцем сделайте углубление, затем переверните шарик и такую же ямку проделайте с другой стороны, чтобы шарик приобрел форму кренделька. Поставьте на огонь воду в широкой миске и, когда она станет горячей, но не кипящей, бросьте в нее чамбеллине, по два – по три за раз. Если какой-то прилипнет к дну, отделите его шумовкой, переверните. Как только они всплывут, вытаскивайте их той же шумовкой и выкладывайте на салфетку, а затем острием ножа чуть надрежьте каждый и с внешней, и с внутренней стороны (можно сделать по два надреза, чтобы тесто лучше поднималось).

В таком виде вы можете их оставить даже на несколько часов, по своему желанию. Затем обжарьте в большом количестве жира – свиного сала или оливкового масла – на медленном огне, легонько встряхивая сковородку. Если вы все сделали правильно, то увидите, что чамбеллине значительно увеличатся в объеме, оставаясь сухими. Когда они еще горячие, но не огненные, присыпьте их сахарной пудрой и подавайте, будучи уверенными, что их вкус и вид будут по достоинству оценены вашими гостями, и особенно юными барышнями.

191. Дондзеллине[73]

Вам потребуется:

Мука, 100 г
Кусочек масла размером с грецкий орех
Молоко – сколько уйдет
Щепотка соли

Смешайте ингредиенты так, чтобы тесто получилось не слишком крутое и не слишком мягкое. Вымешивайте руками до эластичности, потом раскатайте на доске в тонкий пласт. Нарежьте тесто мелкими листочками миндалевидной формы и обжарьте их на свином сале или оливковом масле.

Дондзеллине обладают очень тонким и нежным вкусом. Немного остудив их, присыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

192. Жаркое из кифелей [74]

Это не слишком изысканное блюдо, но к мясному жаркому, пожалуй, сойдет вместо хлеба.

Вам потребуется:

Кифели, 2 шт.
Молоко, 200 мл
Сахар, 20 г
2 яйца
Щепотка ванилина
Сахарная пудра

Отстригите кончики кифелей, нарежьте их колесиками в 1 см толщиной и выложите на противень. Поставьте на огонь молоко с сахаром, доведите до полного растворения сахара и до кипения и залейте им кифели, чтобы молоко едва покрывало их. Немного остудите, обмакните в 2 взбитых яйца, обваляйте в панировке и подрумяньте на сковороде. Неизбалованным дамам кифели можно подать на сладкое, если сдобрить их щепоткой ванилина и, обжарив, присыпать сахарной пудрой.

193. Жареные амаретти

20 маленьких миндальных печеньиц сбрызните ромом или коньяком, оберните блинным панировочным тестом и обжарьте на топленом сале или же сливочном, а можно и на оливковом масле. Слегка присыпьте амаретти сахарной пудрой и подавайте горячими.

Ради этого рецепта не стоит сбиваться с ног, но за неимением лучшего сойдет и такой.

194. Крешенте [75]

До чего же странный диалект в Болонье! Когда я впервые услыхал слово «крешенте», то подумал, что речь идет о растущей луне, а на самом деле имелась в виду лепешка, фокачча, или жареное тесто, которое все знают и все умеют делать, с той лишь разницей, что в Болонье его делают более нежным и удобоваримым, замешивая на холодной воде с солью и добавляя немного свиного сала.

Похоже, тесто поднимается лучше, если выложить его на снятую с огня сковороду с раскаленным жиром.

А вообще, болонцы (надо отдать им должное) – народ очень деятельный, трудолюбивый, сердечный, и с ними всегда приятно поговорить: чувствуется, что как мужчины, так и женщины встречают тебя с открытой душой. В этом, на мой взгляд, и состоит истинная цивилизованность жителей, какой в иных городах днем с огнем не сыщешь.

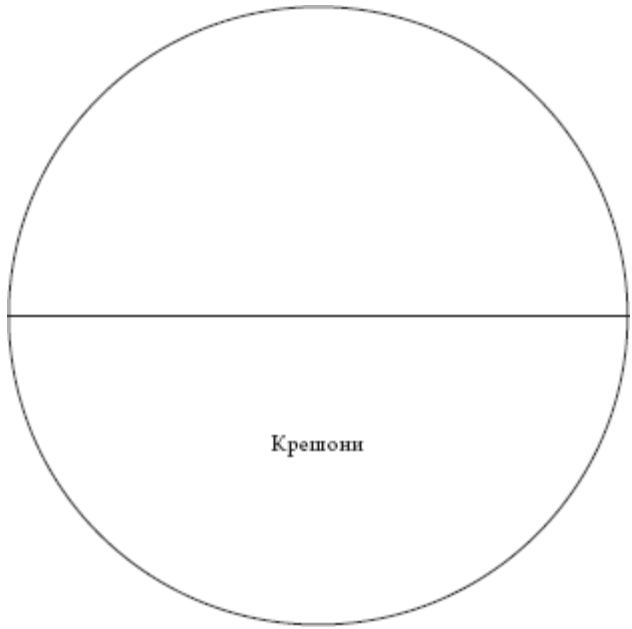
Боккаччо в одной из своих новелл, говоря о женщинах Болоньи, восклицает: «О чудесная сладость болонской крови, как всегда подобало превозносить тебя в подобных случаях! (В любовных делах. – *Примеч. автора.*) Никогда не была ты охоча до слез и вздохов, всегда склонялась на просьбы и готова была отдаться любовным желаниям; если б я мог превознести тебя достойными похвалами, мой голос никогда не знал бы устали!»[76]

195. Крешони [77]

Я бы назвал их «тортелли со шпинатом». Знаю, что обычно шпинат отваривают, затем воду сливают и, хорошо отжав его, крупно режут и тушат в заправке из оливкового масла, чеснока, петрушки, соли и перца, а потом еще сдабривают кипяченым мустом, изюмом и сахаром. Подготовленным шпинатом начиняют легкомысленное тесто из рецепта № 153, добавив в него несколько капель оливкового масла, очень тонко раскатав и порезав кружочками, как на рисунке. Кружочки складывают пополам в форме полумесяца, хорошенько слепляют, жарят на оливковом масле и подают в промежутке между основными блюдами.

196. Крокеты

Крокеты готовят из любого мяса, как и котлеты из рецепта № 314, но без добавления изюма и кедровых орешков. Вместо этого можно выдавить в мясо зубчик чеснока и добавить несколько листиков петрушки. Крокеты лепят продолговатыми и едят только жареными.



197. Крокеты из субпродуктов

150 г субпродуктов отварите в подливе или обжарьте на сливочном масле, смешанном с луком. Подсолите и поперчите, приправьте мускатным орехом. Нарежьте готовые субпродукты мелкими кубиками и заправьте 2 ст. л. довольно густого соуса бешамель, одним желтком и хорошей щепотью пармезана.

По чайной ложке эту смесь обваливайте в панировочных сухарях, придавая ей продолговатую форму. Обмакните каждый крокет во взбитое яйцо, снова обваляйте в сухарях и обжарьте. Для вкуса можно добавить в крокеты мелко нарезанную постно-жирную ветчину, порезанный кубиками отварной язык, а вместо мускатного ореха – немного трюфелей.

Из такого количества у вас выйдет 10–12 крокетов, которые можно подать на блюде вместе с другим жареным мясом, чтобы получилось жаркое-ассорти.

198. Простые рисовые крокеты

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Рис, 100 г
Сливочное масло, 20 г
Тертый пармезан, 20 г
2 яйца

Отварите в молоке рассыпчатый рис до полуготовности, добавьте сливочное масло и соль по вкусу. Снимите готовый рис с огня, перемешайте его с тертым пармезаном и вбейте в горячий рис 1 яйцо. Когда рис остынет, по 1 ст. л. обваливайте его в сухарях, придавая цилиндрическую форму. Затем обмакните каждый крокет во взбитое яйцо, вновь обваляйте в сухарях и обжарьте. У вас получится 12 крокетов, которые можно подавать отдельно, а лучше с другими жареными блюдами.

199. Сложные рисовые крокеты

Готовятся так же, как и в предыдущем рецепте, только в отваренный рис надо добавить тушенные в сливочном масле и мясном соусе куриные потроха. Если соуса нет, замените его луковой заправкой.

Готовые потроха порубите мелко, как горох.

200. Картофельные крокеты

Вам потребуется:

Картофель, 300 г
Сливочное масло, 30 г
Тертый пармезан, 20 г
2 яичных желтка
Сахар, 1 ч. л.
Щепотка мускатного ореха

Очищенную картошку отварите в подсоленной воде (если картофелины большие, порежьте каждую на четвертинки). Готовый картофель горячим пропустите через сито, в пюре добавьте сливочное масло (зимой его лучше предварительно растопить) и остальные ингредиенты; перемешайте.

Немного остудив пюре, разделите его на 10–12 частей и, слегка обваливая в муке, придайте им продолговатую форму. Затем обмакните во взбитое яйцо, присыпьте панировочными сухарями и обжарьте на свином сале или оливковом масле.

Подавайте как гарнир к жаркому.

201. Фаршированные картофельные шарики

Вам потребуется:

Картофель, 300 г
Тертый пармезан, 2 ст. л. с верхом
2 яйца
Мускатный орех
Мука – сколько уйдет

Сварите картофель в мундире, очистите его и протрите через сито на присыпанную мукой доску. В картофельной горке сделайте отверстие, посолите по вкусу, добавьте пармезан и мускатный орех, вбейте яйца. Замесите из этой массы тесто, стараясь добавлять муки как можно меньше. Разделите его на 18 частей, обмакните в муке пальцы, сделайте ими в каждой части отверстие и начините мясным фаршем. Закройте отверстие и скатайте из каждой части картофельные шарики, которые затем обжарьте на сале или растительном масле.

Картофельные шарики подаются как гарнир к жаркому. На столе они выглядят нарядно, очень вкусны и к тому же экономичны, поскольку необязательно начинять их мясным фаршем, можно использовать куриные потроха, гребешок, неснесенные яйца, доведя их до готовности в заправке из сливочного масла и лука и потом добавив ломтик порезанной кубиками постно-жирной ветчины.

Если нет у вас куриных потрошков, придумайте какой-нибудь другой фарш.

202. Рисовые груши

Вам потребуется:

Рис, 100 г
Молоко, 0,5 л
Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех
Добрая горсть тертого пармезана
1 яйцо

Сварите рис в молоке, добавив сливочное масло, посолите и чуть остудите, прежде чем вбить яйцо и всыпать пармезан. Потушите до готовности две куриные и две ягнячьи печенки, сделав из них нежную заправку и добавив щепотку мускатного

ореха. Порежьте их довольно крупно, как орешки или чуть мельче, и перемешайте с кусочками ветчины, трюфелей или других грибов, которые придадут заправке особенный вкус. Для придания изделиям грушевидной формы закажите жестянщику небольшую воронку (размер ее верхнего отверстия приведен на рисунке), оканчивающуюся трубочкой в 2 см длиной. Смажьте воронку растопленным сливочным маслом и присыпьте мелкой панировкой. Затем до половины наполните воронку рисом, сверху положите немножко заправки и сверху вновь накройте рисом. Сформировав таким образом небольшую грушу, вытащите ее, дунув в трубочку. Приготовив все рисовые груши, смажьте их яйцом, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте.

203. Жаркое на зубочистках

Вам потребуется:

2 крупные куриные печенки
Соленый язык, 40 г
Сыр грюйер, 40 г

Печенки обжарьте на сливочном масле, приправьте солью и перцем. Порежьте их на 12 кусочков и то же самое проделайте с грюйером и языком. Возьмите 12 зубочисток и наколите на них указанные 36 кусочков: сначала язык, в середине сыр и сверху печень – все на небольшом расстоянии друг от друга. Приготовьте бешамель по рецепту № 220, обмакните в него эти шашлычки так, чтобы соус покрывал их все, затем смажьте взбитым яйцом, присыпьте панировкой и обжарьте.

При желании к этим ингредиентам можно добавить кусочки других субпродуктов и сырых трюфелей.

204. Ягнятина в яичнице

Порежьте на мелкие кусочки филе ягнятины (эта часть лучше всего подходит для данного блюда) и обжарьте их на свежем свином сале (его нужно немного, поскольку мясо и так достаточно жирное) до полуготовности, приправьте ягнятину солью и перцем и, когда мясо будет совсем готово, залейте 4–5 взбитыми яйцами, которые также слегка подсолили и поперчили. Помешайте и следите, чтобы яичница не слишком загустела.

205. Золотистая курочка I

Возьмите молодую курочку, выпотрошите ее, отрежьте голову и лапки, хорошенько вымойте и на минутку опустите в кипящую воду. Затем нарежьте кусками по суставам, обваляйте в муке, посолите, поперчите и вылейте сверху 2 взбитых яйца. Пусть кусочки пропитаются ими по крайней мере полчаса, затем обваляйте их в панировочных сухарях, если потребуется, повторите эту операцию дважды. Готовьте в жаровне таким образом: возьмите сотейник луженой меди, влейте туда оливковое масло, а лучше свежее свиное сало и, когда оно зашипит, бросьте туда два куска курицы, обжарьте до золотистой корочки с обеих сторон на несильном огне, чтобы изнутри они тоже прожарились. Подавайте с пылу с жару, положив рядом дольки лимона. Хорошо также приготовить этим способом порезанное кусочками индюшачье крылышко.

По грудке и лапкам курицы, а также индейки, вы можете определить нежность птичьего мяса, поскольку у старой птицы грудка становится жесткой и не проминается под пальцами, а лапки вместо черных делаются желтоватыми.

206. Золотистая курочка II

Подготовив курочку, как в предыдущем рецепте, порежьте ее на кусочки помельче, обваляйте в муке, потом – в 2 взбитых яйцах и хорошенько посолите. Жарьте на сковородке, еще немного приправив солью и перцем, и подавайте с дольками лимона.

207. Алые куриные грудки

Грудку каплуна или большой пулярки порежьте на 6 тонких ломтиков, которых хватит на 4–5 порций к ужину. Обжарьте их на сливочном масле и приправьте солью и перцем.

Приготовьте бешамель из: 20 г сливочного масла, 40 г муки,

200 мл молока.

К готовому соусу добавьте 50 г мелко порезанного соленого языка, остудите бешамель и обмажьте ею куриные грудки со всех сторон. Затем обмакните каждую во взбитое яйцо, обваляйте в панировке и обжарьте до золотистого цвета на сливочном масле или свином сале в сотейнике. Подавайте с дольками лимона.

208. Курица по-охотничьи

Измельчите крупную луковицу и свыше получаса подержите ее в холодной воде, потом обсушите и поставьте обжаривать на оливковом масле или свином сале. Когда лук обжарится, переложите его в мисочку. Порежьте курицу на кусочки, обжарьте их в оставшемся жире до золотистого цвета, подсолите, поперчите и залейте 1/2 стакана санджовезе[78] или другого доброго красного вина, а также добавьте немного томатного соуса, потомите минут пять и подавайте.

Хочу предупредить, что это блюдо не для тех, кто страдает желудком.

209. Жареный цыпленок с помидорами

В каждой местности свои предпочтения насчет того, на чем жарить. Тосканцы предпочитают оливковое масло, ломбардийцы – сливочное, а эмильянцы жарят на сале, которое готовят изумительно: белое, нежное, с легким, умиротворяющим ароматом лавра. Может, оттого неслыханным успехом у них пользуются жареные молоденькие цыплята с помидорами.

Лично я тоже предпочитаю жарить на сале; по-моему, оно гораздо душистее оливкового масла.

Цыпленка надо порезать на небольшие кусочки, выложить в сковороду и обжаривать в большом количестве жира, приправив по вкусу солью и перцем. Когда цыпленок хорошенько обжарится, слейте лишний жир и добавьте порезанные помидоры, удалив из них семечки. Постоянно помешивая, тушите, пока помидоры полностью не разойдутся, и сразу подавайте на стол.

210. Печень в белом вине

Я не очень люблю тушить в вине, а менее всего – в бочковом, хотя есть особые блюда, где без него не обойтись. Но о вкусах не спорят, поэтому вот вам рецепт с вином.

Печень нарежьте тонкими пластинками и обжарьте их, как обычно, на сковороде с добавлением оливкового и сливочного

масла. В мисочке взбейте 1 ст. л. муки с хорошим белым сухим вином до получения однородной жидкой консистенции. Когда печень будет готова на две трети, залейте ее этим соусом, доведите до готовности и под конец посолите и поперчите.

211. Печень по-охотничьи

На 300 г печени вам потребуются 3 большие, мелко порезанные луковицы, которые час, а то и два вымачивают в сырой воде. Воду затем слейте и лук немного подсушите на сковороде. Добавьте сало и жарьте лук до золотисто-коричневого цвета. После чего выложите на сковороду печень, порезав ее тонкими ломтиками и, хорошенько обжарив, влейте полстакана (или чуть менее) доброго красного вина. Тушите минут пять, постоянно помешивая, и подавайте, приправив солью и перцем. Опять-таки не рекомендую это блюдо тем, у кого часто беспокоит желудок.

212. Кастаньоле I

Это блюдо готовят в Романье, особенно во время карнавала. Нельзя сказать, что оно чересчур изысканное, но многим нравится.

Для начала замесите крутое тесто из муки, 2 яиц, 1 ст. л. фуметто[79] и лимонной цедры для отдушки. Подсолите по вкусу. Вымешивать надо руками – долго, как хлеб, по капле добавляя 1 ст. л. оливкового масла. Тесто скатайте брусочками и каждый порежьте на кусочки размером с грецкий орех. Обжаривайте в сковороде на слабом огне, постоянно помешивая. Обжарив кастаньоле, их надо остудить (в холодном виде они вкуснее) и посыпать сахарной пудрой.

Если вместо анисового ликера вы решите влить коньяк или водку, что на первый взгляд одно и то же, подобного эффекта вы не добьетесь, и кастаньоле будут не такими пышными.

213. Кастаньоле II

А вот другой рецепт того же блюда. Попробуйте оба и выберите тот, который вам больше понравится.

Вам потребуется:

2 яйца
Вода, 2 ст. л.
Фуметто, 2 ст. л.

Сливочное масло, 20 г
Сахар, 20 г
Щепотка соли

В миске смешайте яичные желтки, сахар, фуметто, воду и соль. Перемешайте, добавьте взбитые белки, масло и столько муки, чтобы тесто можно было вымесить руками. Вымешивайте долго, добиваясь идеальной консистенции. Из теста скатайте кастаньоле размером с небольшой грецкий орех и обжаривайте, как в предыдущем рецепте, на слабом огне и в большом количестве жира.[80]

214. Жареный крем I

Вам потребуется:

Крахмал, 100 г
Сахар, 30 г
Сливочное масло, 20 г
Молоко, 400 мл
2 яйца
Лимонная цедра
Щепотка соли

Разотрите яйца с сахаром, просейте в них крахмал, добавьте натертую лимонную цедру, помешивая, понемногу влейте молоко и добавьте сливочное масло. Поставьте на огонь и варите, постоянно мешая, пока масса хорошенько не загустеет и не перестанет увеличиваться в размере. Бросьте щепотку соли и аккуратно переложите в широкую миску или на доску слоем в палец толщиной. Порежьте на ромбики, обваляйте во взбитом яйце и сухарях и обжарьте на сале или оливковом масле. Блюдо подавайте горячим как гарнир к жаркому.

215. Жареный крем II

Вам потребуется:

Мука, 100 г
Сахар, 20 г
2 яйца
Молоко, 0,5 л
Ванилин или лимонная цедра

Держите смесь на огне, пока мука полностью не разойдется. В

остальном готовьте так же, как и предыдущий рецепт. Половинной дозы ингредиентов хватит на 4–5 порций, если подать блюдо как гарнир к жаркому.

216. Яички ягненка

Если вы не любите их в отварном виде, я знаю еще только два способа приготовить яички ягненка – пожарить или потушить (см. № 321). Жарить, как отдельно, так и с мозгами, вы можете по рецепту № 157 – «Кляр для блюд из мяса и субпродуктов».

217. Потроха ягненка по-болонски

Печень нарежьте ломтиками, остальное – кубиками и поставьте обжаривать на сковороде. Когда все хорошенько обжарится, слейте лишний жир и добавьте в сковороду немного сливочного масла. В процессе жарки влейте томатный соус или томат-пасту, разведенную водой или бульоном. Немного потушив, посолите, поперчите по вкусу и подавайте в этом соусе (гарантирую, что всем понравится).

218. Жаркое из ягненка по-болонски

Для жаркого лучше всего подойдет филейная или плечевая часть вместе с шеей. Тонко порежьте мясо на куски и обжаривайте, как в предыдущем рецепте.

219. Жареный кролик I

Отвращение многих итальянцев к мясу кролика (Lepus cuniculus) мне кажется неоправданным. Кроличье мясо весьма питательно и к тому же пресновато, поэтому хорошо сочетается с разнообразными приправами; оно очень вкусное и не имеет неприятного запаха, кроме того, оно полезно и не столь неудобоваримо, как ягнятина. Ко всему прочему, это хороший выход для тех, кто не может себе позволить говядину, а потому вынужден питаться овощами и травами. Лучший способ жарить кролика – так же, как ягнячьи потроха из рецепта № 217.

Говорят, из вареного кролика выходит отличный бульон.

Одомашнивание кроликов восходит к древнейшим временам: так, например, Конфуций за 500 лет до христианской эры упоминает о плодовитости этих животных и о том, что они достойны быть принесены в жертву богам.

220. Котлеты в соусе бешамель

Их делают из молочной телятины, куриной или индюшачьей грудки, которые надо мелко-мелко нарезать, а лучше перемолоть.

170 г молочной телятины без костей вам хватит на 6–7 котлеток. Фарш обжарьте на сливочном масле, посолите и отложите в сторону.

Приготовьте соус бешамель из 70 г муки, 20 г сливочного масла и 200 мл молока. Сняв его с огня, посолите по вкусу, добавьте 1 ст. л. тертого пармезана, 1 яичный желток и хорошо перемешайте.

Когда соус остынет, обмажьте им котлеты со всех сторон тонким слоем, придавливая его плоским лезвием ножа, смазанного оливковым маслом, обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте до золотистого цвета на оливковом масле или свином жире.

Подавайте к столу горячими, украсив дольками лимона.

221. Жареные отбивные из молочной телятины

Возьмите нежирную молочную телятину, порежьте ее на тонкие отбивные и отбейте рукояткой ножа. Поставьте на огонь в кастрюле или сотейнике оливковое и сливочное масло примерно в равном количестве, добавьте несколько листиков шалфея, немного обжарьте и выложите отбивные, приправив их солью и перцем. Обжарьте мясо на сильном огне 5–6 мин., после чего выжмите на него сок лимона и несите на стол.

Это блюдо хорошо подать к завтраку.

222. Сальтимбокка по-римски

Я пробовал это блюдо в Риме, в траттории «Ле Венете» и потому могу вам с точностью его описать.

Это отбивные из молочной телятины, слегка приправленные солью и перцем; на каждую кладется пол-листика шалфея (целого, пожалуй, многовато), а поверх него – ломтик постно-жирной ветчины. Все это вместе заворачивают, скрепляют зубочисткой и жарят на сливочном масле в сотейнике, но на огне держат недолго, чтобы ветчина не загрубела. Попробуйте, и вы убедитесь, что это простое и здоровое кушанье.

Из 300 г постного мяса вы получите 11 или 12 таких рулетиков – их хватит на 3–4 человека.

Толщина отбивных должна составлять не более полупальца. Прежде чем готовить, замаринуйте и выровняйте их.

Подавать можно с любым гарниром.

223. Закуска из фаршированного хлеба

Если бы я писал по-французски, следуя напыщенному стилю этого языка, то назвал бы это блюдо bouchées de dames,[81] возможно, тогда публика оказывала бы им бóльшие почести, чем под нашим скромным названием.

Возьмите 1–2 куриные печенки, желудочек курицы или индейки – он не испортит дело, но вначале его надо отварить до полуготовности и вырезать хрящик. Все мелко порубите ножом и поставьте обжаривать в заправке из лука, ветчины, кусочка сливочного масла, чуть присолив, поперчив и добавив щепотку мускатного ореха или других специй. Когда кусочки слегка подрумянятся, добавьте 1 неполную ч. л. муки, перемешайте и разбавьте мясным соусом или бульоном. Пусть это все чуток потомится, после чего понемногу вылейте в сковороду взбитое яйцо и, постоянно помешивая, дождитесь, когда масса загустеет. Снимите с огня, добавьте горстку тертого пармезана и выложите на блюдо.

Затем возьмите зачерствелую булку, порежьте ее толстыми ломтями в 1 см толщиной или чуть меньше, счистите корочку и порежьте кубиками шириной с монету или даже пошире. Щедрой рукой наложите на эти кубики печеночный соус и за полчаса до запекания присыпьте эту сторону мукой. Выложите закуску на сковороду этой же стороной вниз, сверху полейте взбитым яйцом, чтобы хлеб пропитался и при обжаривании приобрел золотистый цвет.

Предупреждаю, что блюдо это очень сытное. Из потрошков одной курицы или 2–3 ягнячьих печенок вы получите штук двадцать кусочков на один укус. А смешав их с жареными мозгами или с чем-либо в этом роде, вы придадите блюду несомненную аппетитность. Можно обойтись и без потрохов, а добавить в заправку немного трюфелей, отчего она станет только вкуснее.

224. Жаркое а-ля Гаризенда [82]

Милые дамы – любительницы готовить, не предавайте это блюдо забвению: оно наверняка понравится вашим мужьям, а благодаря некоему ингредиенту вы, вероятно, удостоитесь особой признательности.[83]

Возьмите зачерствелый хлеб, удалите корочку и порежьте ромбиками со стороной около 4 см. На каждый положите ломтик

постно-жирной ветчины, ломтики трюфелей, а сверху ломтик грюйера. Эту начинку покройте таким же кусочком хлеба, прочно сдавив их вместе. Начинку режьте как можно тоньше, чтобы при жарке она не расползлась и не загрубела.

Сбрызните эти хлебцы холодным молоком, обмакните каждый кусочек во взбитое яйцо, а затем в панировку.

Обжарьте на свином сале или оливковом масле.

225. Мозги, потроха, спинной мозг, яички и прочее

Эти продукты жарьте по рецепту № 157.

Вареные блюда

226. Отварная курица

Вареная курятина (особенно жирные каплуны и пулярки) станет чище и белее и при этом бульон нисколько не пострадает, если обернуть и завязать ее тонкой тряпицей.

Рецепты варено-тушеных блюд см. в № 355, 356 и 357.

Легкие блюда

По-французски они называются entremets; это второстепенные блюда, служащие как бы антрактом при перемене блюд.

227. Крезентине [84]

Чеснок давно заслужил репутацию глистогонного средства, а это простое и аппетитное блюдо вполне можно давать детям. Обжарьте ломтики хлеба с обеих сторон и потрите горячие кусочки зубчиком чеснока. Затем приправьте солью, оливковым маслом, уксусом и сахаром.

228. Дондзеллине, фаршированные солеными анчоусами

Вам потребуется:

Мука, 220 г
Сливочное масло, 30 г
Молоко – сколько уйдет
Щепотка соли
4 соленых анчоуса

Замесите из муки, масла, молока и соли тесто нужной консистенции. Вымешивайте, не жалея времени, если хотите, чтобы оно поднялось на сковородке.

Дайте тесту немного расстояться, разделите его на две половины и обе немного расплющите.

Очистите анчоусы, разрежьте их вдоль, вытащите кости и порежьте на квадратики. Кусочки анчоусов разложите на одну часть подготовленного теста, сверху накройте второй, как следует защепите края и раскатайте скалкой в тонкий пласт, который надо порезать ромбиками и обжарить на оливковом масле. Указанных доз вам хватит на то, чтобы угостить шесть человек. Такие дондзеллине хороши и как закуска, и как гарнир к жареной рыбе.

229. Душистые дондзеллине

Вам потребуется:

Мука, около 180 г

Растительное масло, 2 ст. л.
Белое вино или марсала, 2 ст. л.
Шалфей, 5–6 листиков
1 яйцо
Соль по вкусу

Мелко нарежьте листья шалфея ножом-полумесяцем, а из муки и остальных ингредиентов замесите мягкое тесто. Раскатайте его на толщину монеты, при необходимости присыпав доску мукой, порежьте ромбиками и обжарьте на оливковом масле или свином сале. Я слышал, что кое-кто любит есть дондзеллине с инжиром и ветчиной.

Такого количества, полагаю, хватит на четыре порции.

230. Ньокки из манки

Вам потребуется:

Молоко, 400 мл
Манка, 120 г
Сливочное масло, 50 г
Тертый пармезан, 40 г
2 яйца
Соль по вкусу

Сварите манку в молоке. Перед тем как снять с огня, посолите по вкусу и добавьте половину сливочного масла и половину тертого пармезана. Пока манка еще горячая, вбейте яйца и тщательно перемешайте. Затем выложите манное тесто на доску, расплющите до толщины полутора пальцев, дайте остыть и нарежьте ромбиками.

Подготовленные ньокки уложите слоями на противень соответствующего размера, между ними проложите кусочки оставшегося сливочного масла и каждый слой, кроме верхнего, посыпьте пармезаном. Запекайте ньокки в печи или жаровне до золотистого цвета. Подавайте горячими либо отдельно, либо как гарнир к тушеному или жареному мясу.

231. Ньокки по-римски

Я немного изменил дозировку этих ньокки. Надеюсь, вам они понравятся, как понравились всем, кого я угощал ими. Если останетесь довольны, выпейте за мое здоровье, когда я буду еще жив, либо помолитесь за упокой моей души, когда перекочую в

мир иной.

Вам потребуется:

Мука, 150 г
Сливочное масло, 50 г
Сыр грюйер, 40 г
Пармезан, 20 г
Молоко, 0,5 л
2 яйца

Говорят, за столом не должно быть едоков менее числа граций и более числа муз. Если гостей у вас по числу муз, тогда удвойте дозы.

Замесите муку на яйцах, понемногу доливая молока в кастрюлю. Добавьте грюйер, порезав его кусочками, и поставьте тесто на огонь, непрерывно помешивая. Когда оно загустеет, посолите и добавьте половину указанного масла. Дайте тесту остыть и так же, как в случае с ньокки из кукурузной муки, выложите кусочки теста на огнеупорное блюдо и мало-помалу приправьте кусочками оставшегося масла и тертым пармезаном, но не рассыпайте его по поверхности, потому что посыпанный сверху пармезан на огне начинает горчить. Под железной крышкой либо в печи «чудо» обжарьте ньокки до золотистого цвета и подавайте горячими.

232. Полента из кукурузной муки [85] с сальсичче

Сварите негустую поленту из кукурузной муки, выложите слой в палец толщиной на доску и порежьте ромбиками.

Положите в сотейник несколько сальсичче целиком, добавьте немного воды, когда они сварятся, облупите шкурку, стряхните воду и добавьте к ним томатный соус или томат-пасту.

Поместите поленту в сковороду или в огнеупорное блюдо, посыпьте пармезаном, сверху уложите сальсичче и несколько кусочков сливочного масла и поставьте меж двух конфорок. Прогрев как следует, подавайте, особенно как первое блюдо к завтраку. Если сварить поленту погуще, ее можно будет резать ломтиками.

233. Запеканка из поленты [86]

Сварите в молоке крутую поленту из кукурузной муки. Посолите, перед тем как снять с огня, и распространите по разделочной доске слоем примерно в два пальца. Немного

остудив, порежьте ромбиками, которые уложите на противень или огнеупорное блюдо. Приготовьте заправку, как для макарон по-болонски (№ 87) или подобную, и сделайте немного бешамели (№ 137). Присыпьте дно противня тертым пармезаном и расположите на нем слой поленты, заправку и бешамель. Поверх уложите еще один слой поленты с заправкой и соусом – и так, пока не кончится полента. Нелишне будет по всей поверхности набросать кусочков сливочного масла, но не очень много, чтобы верхний слой не был жирным.

Подготовив таким образом противень, поставьте его в печь до образования румяной корочки и подавайте поленту горячей при перемене блюд на ужин в осеннюю и зимнюю пору. Ваши гости наверняка оценят ее изысканный вкус.

В охотничий сезон опытный повар может наполнить этой запеканкой форму, а сверху разложить тушеную пернатую дичь.

234. Макароны в бешамели

Возьмите длинные макароны и сварите их на 2/3 готовности в подсоленной воде. Слейте воду и поставьте на огонь с кусочком сливочного масла. Когда жир впитается, добавьте столько молока, сколько хватит, чтобы довести их до готовности на небольшом огне. Пока макароны томятся, приготовьте бешамель по рецепту № 137 и, слегка остудив, «свяжите» соус яичным желтком. Залейте им макароны, добавив горсть тертого пармезана. Приготовленные таким образом макароны станут хорошим гарниром к тушеному мясу или фрикандо из молочной телятины. В этом случае возьмите огнеупорное блюдо, в середину его поставьте жестяную форму, а макароны разложите вокруг. Это сооружение поставьте в печь или на плиту под крышкой, и как только макароны чуть-чуть подрумянятся, снимите их с огня, выньте жестяную форму, на ее место выложите мясо и подавайте. Можете подать их и отдельно, но обязательно подрумяньте, чтобы они красиво смотрелись на столе. И следите за тем, чтобы макароны оставались в соусе.

235. Макароны в панировочных сухарях

Если верить словам Александра Дюма-отца[87] насчет того, что англичане питаются лишь ростбифом и пудингом, голландцы – запеченным мясом, картошкой и сыром, немцы – квашеной капустой и копченым шпиком, испанцы – горохом, шоколадом и прогорклым салом, а итальянцы – макаронами, то стоит ли удивляться, что я все время возвращаюсь к макаронным рецептам,

которые так почитаю, что даже заслужил почетный титул «макаронника». Об этом стоит рассказать особо.

Зашел я как-то в болонскую тратторию «Три Короля» (слава о ней вот уж лет семьдесят гремит по всей Италии) в компании студентов и Феличе Орсини,[88] что был дружен с одним из них.

В те времена повсюду, и особенно в Романье, люди только и говорили что о политике и заговорах. Вот и Орсини, прирожденный заговорщик, с пеной у рта вещал о предстоящем вооруженном восстании в Болонье, которое он возглавит вместе с другими бунтарями. Я же, слыша эти опасные и безумные речи, да еще в общественном месте, спокойно уплетал свои макароны. Как видно, моя холодность задела Орсини, который после частенько спрашивал обо мне у моих приятелей: «Как там поживает ваш макаронник?»

Как сейчас вижу этого симпатичного юношу, среднего роста, стройного, бледного и круглолицего, с черными, как уголья, глазами, кудрявыми волосами, чуть шепелявого. В другой раз, спустя годы, я случайно встретил его в кафе, в Мельдоле, и он вновь кипел благородным гневом против некоего типа, нанесшего ему кровное оскорбление, и уговаривал собеседника отправиться с ним во Флоренцию и помочь в свершении святой мести. Цепь странных и страшных событий в итоге привела его к общеизвестному и прискорбному концу, что, возможно, и подвигло Наполеона III поспособствовать объединению Италии. Однако вернемся к макаронам.

Вам потребуется:

Длинные макароны из твердых сортов пшеницы, 300 г
Мука, 15 г
Сливочное масло, 60 г
Грюйер, 60 г
Пармезан, 40 г
Молоко, 600 мл
Панировочные сухари – сколько уйдет

Если хотите, чтобы макароны имели более насыщенный вкус, увеличьте количество приправ.

Макароны отварите до полуготовности, добавьте соль по вкусу и выложите в дуршлаг, чтобы слить воду. В кастрюле растопите половину сливочного масла и всыпьте муку, непрерывно помешивая. Когда мука начнет менять цвет, понемногу влейте молоко и, продолжая мешать, томите на огне минут 10. Затем положите в бешамель макароны и грюйер (натрите его на терке или мелко порежьте). Сдвиньте кастрюлю

на край плиты и, когда все молоко понемногу выкипит, добавьте пармезан и оставшееся масло. Затем выложите макароны в огнеупорное блюдо и щедро посыпьте панировочными сухарями.

Поставьте в печь либо на огонь под крышкой. Подавайте макароны горячими – отдельно, а лучше к одному из мясных блюд.

236. Ягнячьи отбивные в тесте

Вам понадобятся отбивные из нежной ягнятины, которые надо слегка отбить и выровнять по размеру. После этого обжарьте их с добавлением сливочного масла, приправьте солью и перцем на ваш вкус и отложите.

Затем приготовьте довольно густой соус бешамель, добавьте туда мелко порубленную ветчину и язык, щепотку соли, щепотку тертого пармезана, щепотку мускатного ореха, трюфели, порезанные ломтиками (или предварительно замоченные сушеные грибы) и тоже отложите на время: пусть хорошенько остынет.

Приготовьте слоеное тесто по рецепту № 154, чтобы его хватило на все отбивные, и оберните их одну за другой так, чтобы наружу торчали только ребрышки. Предварительно хорошенько промажьте отбивные охлажденным соусом бешамель. Тесто смажьте яичным желтком, расставьте вертикально по краям формы и запекайте в печи или на жаровне. Отбивные подают горячими; они пользуются репутацией изысканного блюда.

Слоеное тесто перед обертыванием вырезайте по бумажной выкройке, чтобы отбивные выглядели красиво, а для пущей красоты перед подачей наденьте на каждую косточку вырезанный из бумаги цветок.

237. Отбивные в бумаге

Эти отбивные французы называют côtelettes en papillote и готовить их предельно просто, к тому же они очень вкусны. На отбивных из молочной телятины соскоблите мясо с ребрышек и обжарьте в сотейнике на сливочном масле. Подсолите и поперчите по вкусу. Мелко порежьте постно-жирную ветчину и зелень петрушки. Добавьте масло и хлебный мякиш для связывания и хорошенько обмажьте этой массой отбивные с обеих сторон. Сверху обложите их ломтиками сырых трюфелей.

Плотной промасленной с обеих сторон бумагой, вырезанной по трафарету, оберните отбивные так, чтобы наружу торчали только ребрышки. Разложите их на решетке, следя за тем, чтобы

не поджечь бумагу, и запекайте. Для красоты и чистоты ребрышки перед подачей оберните бумажным кружевом. Так же можно приготовить и большие бараньи отбивные.

238. Колбаса в феррарском соусе [89]

Эта колбаса является одним из фирменных блюд Феррары. У нее округлые формы,[90] весит она где-нибудь полкило и имеет острый аппетитный вкус. В отличие от прочих колбас, ее подвергают долгой выдержке. Если решите ею воспользоваться, несколько раз промойте ее в теплой воде, очистите от жирной пленки и, полностью покрыв холодной водой, поставьте на медленный огонь. Пусть покипит часа полтора (лучше обвязать ее тряпицей, чтобы кожица не лопнула. Подавайте колбасу с гарниром, как котекино, но соусом, каковым она некогда славилась, не злоупотребляйте: полейте слегка или вовсе обойдитесь без него.

239. Фаршированные паньотелле [91]

В больших городах умелый повар подобен командующему огромным войском, коему показывает все свое мастерство и доблесть. К тому же в больших городах найдется вся благодать Господня: их снабжают всякой мелочью, которая при всей своей незначительности вносит свой вклад в разнообразие, изысканность и утонченность кулинарного искусства. Так, вы можете найти здесь хлебные палочки, специально порезанные кусочками, чтобы нанизать их на шпажки вместе с птичками, или паньотелле величиной с яблоко, чтобы наполнить их начинкой.

Счистите с паньотелле теркой корочку и срежьте круглую крышечку в размер монеты. Выберите изнутри мякиш, оставив довольно толстые стенки. Облейте изнутри и снаружи кипящим молоком и, когда паньотелле как следует набухнут, закройте крышечками, также пропитанными молоком, обмакните во взбитое яйцо и обжарьте до золотистого цвета на свином сале или оливковом масле, причем бросайте на сковороду крышечкой вниз, чтобы она не слетала. Потом ножичком отделите крышечки, а отверстие наполните горячей заправкой из нежного мяса. Верните крышечки на место и подавайте на стол. Если все сделаете правильно, это блюдо сделает честь любому ужину.

Мясо для заправки надо порезать на кусочки размером с чечевицу; хороши также будут куриные печенки, грудки, потрошки и другие подобные продукты, потушенные в мясном соусе и замешанные на щепотке муки. Но что совершенно

необходимо для придания этой заправке изумительного вкуса, так это трюфели.

240. Мильяччо из сладкой каштановой муки

Вот и здесь никак не могу удержаться, чтоб не посетовать на чересчур малую склонность итальянцев к кухне. В некоторых провинциях и слыхом не слыхали про каштановую муку, не говоря уже о том, чтобы вводить ее в употребление. Однако для народа, который не страшится кишечных газов,[92] каштаны – недорогая, здоровая и питательная еда.[93]

Я как-то спросил торговку в мелочной лавке в Романье, описав ей эту каштановую колбасу, отчего она не хочет подзаработать такой торговлей.

– Еще чего не хватало, – отвечала она. – Она уж больно сладкая, кто такую станет есть?

– А разве коттароне, какими торгуете вы, не сладкие? Однако же их, я вижу, у вас расхватывают, – возразил я. – Вы бы хоть попробовали. Сперва детишек угостите, а за ними и взрослые вскоре потянутся, вот увидите.

Какое там! Все равно что стенку убеждать!

Коттароне – кто не знает – это яблоки или груши, испеченные в печи или на сковороде, прикрытой мокрой тряпицей, с добавлением капельки воды. Впрочем, давайте вернемся к предельно простому приготовлению каштановой колбасы.

Возьмите 500 г каштановой муки и, поскольку месить ее очень легко, просейте сперва через сито, чтобы она была попышнее. В посуду для замешивания добавьте щепотку соли. Затем понемногу влейте 800 мл холодной воды, чтобы у вас получилась довольно жидкая опара, в которую вы бросите горсть кедровых орешков. Некоторые добавляют к кедровым измельченные грецкие орехи, изюм, а поверх всего этого еще несколько листочков розмарина.

Теперь возьмите сотейник, куда нальете тесто слоем в полтора пальца; донышко чуть смажьте оливковым маслом, а еще две столовые ложки влейте в опару, когда уже перельете ее в сотейник. Пеките в печи или на плите меж двух конфорок и в горячем виде придайте блюду форму колбасы.

Из такого теста можно также печь оладушки.

241. Мильяччо из кукурузной муки I

Это немудреное, но очень вкусное блюдо рекомендую тем, кто любит кукурузную муку и у кого она не вызывает изжоги.

Обычно дети прыгают от радости, когда мама зимой с пылу с жару подает на завтрак такой мильяччо.

Кукурузную муку лучше брать крупного помола.

Возьмите любую емкость, насыпьте туда муки и залейте кипящей водой для замешивания крутого теста. Посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Когда на дне не останется сухой муки, бросьте в тесто горсть изюма или сабзы (наш изюм предпочтительнее, поскольку он, как правило, нежнее и ароматнее). Выберите для выпечки медную сковороду и как следует смажьте ее салом холодного копчения. Тесто, выложенное в растопленное сало, расползется по всей поверхности сковороды. Добавьте сверху еще немного сала и положите веточки свежего розмарина. Запекайте тесто до золотистого цвета, потом выложите на блюдо. Из того же теста можно приготовить оладьи, но уже без розмарина.

Говорят, лучшую кукурузную муку делают в Ареццо, где перед помолом кукурузу слегка подсушивают в печи.

242. Мильяччо из кукурузной муки II

Это более утонченное блюдо, нежели предыдущее.

Вам потребуется:

Кукурузная мука, 300 г
Кишмиш или изюм, 100 г
Свиное сало, 40 г
Кедровые орешки, 30 г
3 ч. л. сахара

Вытащите семечки из изюма, кедровые орешки разрежьте пополам наискось. Сотейник смажьте свиным салом и присыпьте мукой. В остальном делайте все так, как в предыдущем рецепте.

243. Сальсичча с яичницей

Как ни странно, яйца и сальсичча, как и грудинка, совсем неплохо сочетаются друг с другом. Если первые порой кажутся пресноватыми, вторая придает им остроту и аромат. Впрочем, это блюдо не относятся к разряду изысканных.

Если сальсичча свежая, ее надо разрезать вдоль и поставить обжариваться без масла и добавления приправ, так как она сама по себе уже достаточно пряная. Копченую сальсиччу лучше порезать ломтиками и снять с нее кожицу. Как только она хорошенько обжарится, разбейте на нее яйца: на один кусок

довольно одного яйца, самое большее – двух.

Если сальсичча слишком постная, обжаривайте ее на масле или сале; к суховатой сальсичче также не грех добавить кусочек масла, а яйца следует предварительно взбить.

244. Сальсичча с виноградом

Это простое и обыденное блюдо. Я упоминаю о нем лишь потому, что сальсичча с добавлением виноградной сладости и кислоты может кому-то прийтись по вкусу.

Наколите сальсичче вилкой и целиком положите их в сотейник, добавив немного шпика и сливочного масла. Когда они будут готовы, бросьте виноград целыми гроздьями и томите, пока он не разварится.

Сальсиччу можно жарить на решетке, а также целиком тушить в сотейнике в небольшом количестве воды.

245. Рис на гарнир

Если на второе вы решили приготовить курицу или каплуна, их неплохо подать с гарниром из риса. Чтобы не тратить на рис много бульона, сначала отварите его в воде до полуготовности, а потом залейте куриным бульоном. Варите, пока рис не станет рассыпчатым, затем сдобрите его кусочком сливочного масла и щепотью тертого пармезана. Когда снимете с огня, на 200 г риса вбейте для связывания яйцо, а лучше два желтка.

Если вы хотите подать рис не к курице, а к телячьим отбивным или бифштексам, то к наполовину сваренному рису советую добавить тушеный и протертый через сито шпинат: рис приобретет зеленоватый цвет и очень тонкий вкус.

Хорошо выглядит рис, сваренный на водяной бане, однако надо следить, чтобы он не был чересчур жестким.

246. Запеченные артишоки

Это блюдо часто готовят в домах Тосканы; оно дешево, довольно вкусно, годится на завтрак и на обед, как первое, да и к ужину подходит. Даже не знаю, отчего оно никому не известно в других областях Италии.

Подготовьте артишоки, как указано в рецепте № 186, и, стряхнув с них излишнюю муку, уложите на противень с достаточным количеством прогретого оливкового масла. Обжарив их до золотистого цвета с обеих сторон, вылейте на противень 2 взбитых яйца, а солью и перцем частично приправьте артишоки и

частично яйца, перед тем как выливать. Яйца долго жарить не надо.

Вместо противня артишоки можно жарить на сковороде, но тогда они будут залиты яичницей, что на вкус несравненно хуже.

247. Фондю по-турински

Кто часто посещает траттории, может составить представление о разнообразных вкусах людей, о том, как порой великие обжоры, словно волки, не умеют отличить, скажем, марципановый торт от блюда испанских артишоков, а порой превозносят до небес кушанье, которое другие считают посредственным, а иные и вовсе годным только в помойку. И тогда вам поневоле приходит на ум поговорка: «О вкусах не спорят».

По этому поводу Джузеппе Аверани в трактате «О питании и трапезах древних народов»[94] пишет: «Среди всех прочих чувств самым разнообразным и непостоянным является вкус, поскольку рецепторы языка разных людей и в разном климате воспринимают вкус по-разному; к тому же он часто меняется с возрастом, состоянием здоровья или в силу иных причин. Потому-то многие блюда, любимые детьми, не доставляют удовольствия зрелым мужам, а от тех кушаний и напитков, которые с наслаждением смакуют здоровые люди, в ужасе отвращаются больные. Случается также, что фантазия человека нарисует ему более или менее приятный вкус того или иного блюда, и он наслаждается им, покорный своему воображению. Редкие и непривычные кушанья больше возбуждают вкус, нежели повседневные и обыденные. Скудость и обилие, дороговизна и дешевизна придают и отнимают вкус продуктов, а общее одобрение усиливает вкус и аромат блюда. Вот и получается, что все народы во все времена не приемлют одну и ту же еду, создавая ей неблагоприятную репутацию».

Я, к примеру, не придерживаюсь мнения Брийя-Саварена, который в своей «Физиологии вкуса» на все лады расхваливает фондю и дает следующий его рецепт.

«Взвесьте, – говорит он, – яйца и возьмите грюйера на треть их веса, сливочного масла – на шестую часть их веса, соли совсем немного, зато перцу в избытке».

Я, в отличие от Саварена, невысокого мнения об этом блюде. На мой взгляд, его нельзя подавать ни к завтраку, ни за неимением лучшего.

В Италии это блюдо считается коронным в Турине, говорят, там его готовят лучше всего. Я заполучил рецепт, опробовал его и

предлагаю вашему вниманию. Указанного количества хватит на 6 персон.

Вам потребуется:

Вынутая из оболочки фонтина, 400 г
Сливочное масло, 80 г
4 яичных желтка
Молоко – сколько уйдет

Фонтина чем-то напоминает грюйер, но она много жирнее. Нарежьте ее кубиками и томите в молоке не менее 2 часов, чтобы сыр как следует размягчился. Растопите масло на сковороде и, когда оно приобретет золотисто-коричневый оттенок, добавьте фонтину, но молока, в котором она плавилась, наливайте не больше 2 ст. л.

Постоянно помешивая, не давайте блюду закипать. Когда фонтина полностью расплавится, снимите сковороду с огня и добавьте яичные желтки. В зимнюю пору снова хорошенько прогрейте фондю и не забывайте все время мешать. Подавайте на подогретом подносе.

Хорошо приготовленное фондю должно быть не зернистым, а однородным и иметь консистенцию густого крема.

В Турине я видел, как фондю подавали, разложив поверх тончайшие ломтики сырых трюфелей.

248. Тортини с помидорами

Доведите до кипения помидоры в заправке из чеснока, петрушки, оливкового масла, соли и перца. Пропустите все через сито и, добавив несколько взбитых яиц и щепоть тертого пармезана, снова прогрейте на огне. Когда яйца немного загустеют, вылейте все на поднос и обложите ромбиками поджаренных на масле или свином сале гренок.

Для аромата можете приправить помидоры листиками душицы и майорана.

249. Тортини с рикоттой

Вам потребуется:

Рикотта, 200 г
Тертый пармезан, 50 г
Мука, 30 г
2 яйца

Специи
Соль по вкусу

Смешайте все ингредиенты, выложите смесь на доску, чуть присыпав ее мукой, руки тоже окуните в муку и налепите из этой массы 12 мягких пирожков, а затем немного приплюсните их. Выложите тортини в сотейник и поставьте на огонь подрумяниться на сливочном масле. Когда обжарите с обеих сторон, потушите немного в томатном соусе или томат-пасте, разведенной водой.

Такие тортини могут служить промежуточным легким блюдом либо гарниром к бифштексу или ростбифу.

250. Трехцветные гренки

Возьмите две большие кифели, порежьте их кружками толщиной в 1 см и обжарьте на сливочном или растительном масле. Шпинат надо потомить в мясном соусе или в сливочном масле с добавлением тертого пармезана и намазать один слой на кифели. Сварите 2 яйца вкрутую, очистите их, разрежьте поперек и выньте желтки. Белки порежьте колесиками, желтки порубите. На каждый гренок со шпинатом положите колесико белка, в центре аккуратно посыпьте желтками. Таким образом, у вас получатся трехцветные гренки, которыми, к примеру, можно обложить по краям блюдо жаркого; впрочем, на вид они, пожалуй, лучше, чем на вкус.

251. Салат с майонезом

Некоторые незадачливые повара готовят этот салат из таких ингредиентов, что клиентам на следующий день приходится принимать касторку. Иные кладут в салат отварную курицу, остатки жареного мяса, но вкуснее всего, на мой взгляд, нежная рыба: зубан, горбыль, лаврак, осетрина, сваренные и очищенные раки, наконец, кунья акула. Я же предлагаю вам простой в изготовлении и, по-моему, самый удачный рецепт.

Возьмите листья зеленого салата или латука, нарежьте полосками в палец шириной. Добавьте вареную свеклу и картофель, порезанные тонкими ломтиками. Хорошенько промойте несколько анчоусов, вытащите хребет и порежьте на 4–5 частей. Добавьте порезанную кусочками отварную рыбу. В салат можно также добавить каперсы и мякоть некислых оливок. Заправьте его оливковым маслом, солью, капелькой уксуса и выложите горкой.

Майонез можно приготовить самим по рецепту № 126: указанной в нем дозировки должно хватить на 7–8 порций, только вместо перца добавьте для остроты 1 ч. л. горчицы, разведя ее лимонным соком с каплей уксуса. Этим майонезом хорошенько обмажьте салатную горку и украсьте ее ломтиками свеклы и картофеля, а на верхушку поместите какую-нибудь забавную фигурку, исключительно для красоты, а не для еды.

252. Пицца-гармошка

Одна дама написала мне: «Хочу научить Вас готовить очень вкусную и красивую жареную пиццу, но не дай Вам Бог назвать ее “пицца стьяччата”, потому что выйти должно совершенно иное. Называйте ее “пиццей-гармошкой и не ошибетесь”».

Повинуясь распоряжению этой дамы, я дважды опробовал ее «пиццу-гармошку», и оба раза блюдо вышло на славу, поэтому предлагаю его вам.

Раскатайте не слишком крутое тесто как можно тоньше, замесив муку на 2 яйцах и добавив щепотку соли, 2 ст. л. коньяка, спирта или анисового ликера, что даже лучше. Смажьте раскатанный пласт 20 г растопленного сливочного масла и заверните его по ширине на 10–11 см – так, чтобы смазанная поверхность оставалась внутри. Разрежьте этот сложенный лист пополам по длине, а затем по диагонали на равном расстоянии, чтобы у вас получилось несколько прямоугольников, которые вы потом слепите вместе пальцами по неразрезанной стороне. Обжарьте на сковороде в большом количестве жира и перед подачей присыпьте сахарной пудрой. Вот увидите, ваши гости с удовольствием поиграют на этих гармошках.

Указанных доз хватит на 4 порции.

Тушеные блюда [95]

Тушеные блюда, как правило, самые аппетитные, и мне думается, им надо уделять особое внимание, чтобы они выходили нежными, вкусными и удобоваримыми. Кое-кто говорит, что они вредят здоровью, но я так не думаю. Это мнение основано прежде всего на том, что люди не умеют их готовить, не думают о том, что они должны быть обезжиренными, злоупотребляют отдушками и заправками.

На больших кухнях, где всегда есть мясной соус, почти все тушеные блюда можно приготовить на нем с добавлением сливочного масла, тогда их готовить несложно, и они выходят легкими. А если нет мясного соуса и приходится прибегать к заправкам, это надо делать с осторожностью и соблюдать точность как в количестве, так и во времени приготовления.

253. Тушеная телятина

В зажиточных тосканских семьях нередко подают к макаронам или ризотто тушеную телятину, что весьма недурно, ведь такое мясо можно употреблять и в завтрак на бутерброды. Только не пересушите мясо, стараясь вытянуть из него как можно больше соуса, а оливковое масло, на котором его обжаривают, лучше частично или полностью заменить грудинкой, как делают в Тоскане: она придаст мясу более насыщенный и приятный вкус.

Вот вам дозировка в расчете на 250–300 г макарон.

Мякоть постной телятины с костью и хрящиками, 500 г

Грудинка, 50 г

Сливочное масло, 30 г

1/4 большой луковицы

Небольшая морковка

2 корешка сельдерея

Последние три компонента крупно порежьте, а грудинку порубите мелкими кубиками. Поставьте все это обжаривать, подсолив и поперчив. Мясо следует то и дело переворачивать, пока оно не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Затем добавьте немного муки, консервированные помидоры или томат-пасту, а в процессе тушения доливайте воду. Мука нужна для связывания соуса и для придания ему цвета. Смотрите, чтобы она не пригорела, иначе блюдо приобретет почти черный цвет и

неприятный привкус. Соус надо слить и пропустить через сито. Если покрошите в него предварительно замоченные и отваренные сушеные грибы, то блюду это пойдет только на пользу.

Макароны отварите в подсоленной воде, хорошенько слейте и заправьте соусом, маслом и щепоткой пармезана (его поставьте на стол и отдельно, чтобы едоки добавляли себе по вкусу).

254. Оригинальная тушеная телятина

Для этого рецепта вам понадобится мякоть постной телятины на 700–800 г. Нашпигуйте ее подсоленными и поперченными кусочками сала (100 г) в палец толщиной; не забудьте подсолить и поперчить. Сверните в рулет, завяжите бечевкой и поставьте тушиться, залив водой, добавив по 2 листика шалфея и розмарина и ползубчика чеснока. Если мясо достаточно мягкое, воды наливайте минимально. Когда вся жидкость выпарится, обжарьте мясо с 1 ст. л. муки до золотистого цвета, затем добавьте половник бульона, кусочек масла и полрюмочки марсалы. Соус пропустите через сито, не слишком сдавливая, и залейте им мясо перед подачей на стол.

255. Фрикандо [96]

Вам потребуется филейный кусок телятины, который вы нашпигуете кусочками постно-жирной ветчины. Мясо подсолите совсем чуть-чуть, ибо нет ничего хуже пересоленного блюда. Воткните в луковицу две гвоздичинки и свяжите в пучок порезанную соломкой морковь, сельдерей и петрушку. Все сложите в кастрюлю и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, а затем тушите в бульоне.

Доведя мясо до готовности, луковицу и пучок выбросьте, а соус слейте, пропустите через сито; остудив, удалите с поверхности жир и поставьте на холод, пока он не застынет до состояния желе, которое выложите на мясо перед подачей на стол.

Здесь нелишне предупредить, что не у всякой хозяйки найдется бульон в достаточном количестве, поэтому хорошо иметь в запасе бульонные кубики.

Мясо надо шпиговать вдоль волокон, а готовое резать поперек.

256. Фрикасе

Фрикасе готовят из грудинной или филейной части

молочной телятины, из молодой баранины или курицы. Возьмем для примера первую (соблюдая пропорции, аналогично вы приготовите из остальных).

Вам потребуется:

Грудинная часть молочной телятины, 500 г
Сливочное масло, 50 г.
Мука, 5 г или 1 неполная ст. л.
Горячая, но не кипящая вода, 200 мл
2 яичных желтка
Пол-лимона
Пучок душистых трав

Порежьте на мелкие кусочки мясо, не отделяя его от костей. Поставьте на огонь кастрюлю, положив туда половину сливочного масла. Когда масло начнет таять, добавьте муку, непрерывно помешивая, пока она не приобретет ореховый цвет. Понемногу добавляйте воду и бросьте в кастрюлю пучок из нескольких перышек лука и моркови, стеблей петрушки, сельдерея и базилика, но без листьев, так как листья имеют свойство растворяться и окрашивать фрикасе, одним из достоинств которого является однородный золотистый оттенок. Когда вода закипит, бросьте мясо, добавьте оставшееся масло, приправьте солью и белым перцем, который тоньше и ароматнее черного. Накройте кастрюлю бумагой, придавив ее крышкой, и пусть фрикасе тушится на медленном огне. Доведя примерно до 2/3 готовности, удалите ароматический пучок, а вместо него в грибной сезон добавьте 100–150 г порезанных тонкими ломтиками свежих грибов, а в остальное время – сушеных.

Перед подачей на стол понемногу введите желтки, взбитые с лимонным соком, и перемешайте.

Если вы готовите фрикасе из курицы, порежьте ее на куски по суставам, отбросив голову, шейку и лапки. В остальном готовьте так же, как описано выше.

Приготовленное таким образом фрикасе питательно, полезно и очень нравится тем, чьи вкусы не испорчены чересчур острой и пряной пищей.

257. Чибрео

Чибрео – простое, но сытное и деликатное блюдо; его можно рекомендовать дамам с изнеженными желудками и выздоравливающим. Готовится чибрео из куриных гребешков и потрошков. Гребешки ошпарьте кипятком, снимите шкурку и

порежьте на 3 части, потрошки тоже порежьте пополам. Сперва в воде с добавлением сливочного масла покипятите гребешки, потом бросьте туда же потроха. Посолите и поперчите, при необходимости добавьте бульону. В мисочку положите 1–2 желтка, 1 ч. л. (или даже 1/2 ч. л.) муки, влейте лимонный сок и кипящий бульон, взбивая, чтобы желтки не свернулись. Когда потрошки будут готовы, залейте их этим соусом и прогрейте на огне, при необходимости добавив бульон. После чего подавайте к столу.

На 1 порцию чибрео нужны 3–4 гребешка, столько же печенок и 6–7 неснесенных яичек, а также 1 желток, 1/2 ч. л. муки и пол-лимона.

С тем же успехом по этому способу можно готовить яички холощеных ягнят из рецепта № 174.

258. Фаршированная курица

Есть простой способ вытащить кости из курицы.

Разрубите пополам шейку, надрежьте крылышки на концах и лапки в суставах, где они соединяются с голенями, затем распластайте курицу на спинке – от крылышек до гузки – и тонким, острым ножом вырезайте кости изнутри, тщательно отделяя их от мяса. Начните с крылышек, потом переходите к бедрам и голеням и, наконец, выньте грудную клетку. Одновременно вы выпотрошите вашу курочку. Мелкие косточки можно оставить, а можно и вынуть, включая дужку.

После этого аккуратно выверните крылья и бедра и удалите из мякоти сухожилия.

Теперь курочка готова для фарширования. Фарш приготовьте из 300 г молочной телятины (если курица довольно большая, если нет – берите ингредиенты в пропорции). Телятину мелко порежьте, потом истолките в ступке. Добавьте в нее размоченный в бульоне хлебный мякиш, горсть тертого пармезана, 3 яичных желтка, соль и перец по вкусу. Можете добавить немного мускатного ореха, если вам нравится его аромат. Напоследок введите в фарш 20 г постно-жирной ветчины и 20 г языка, порубив их мелкими кубиками, все перемешайте и начините птицу. Зашейте открытые места, плотно оберните курочку тряпицей и завяжите. Варите на медленном огне часа два, затем тряпицу снимите и сперва обжарьте курицу на сливочном масле до золотистого цвета, а затем залейте подготовленным соусом.

Соус делается следующим образом. Мелко порубите все извлеченные кости, шею и голову, соедините с порубленной грудинкой, маслом, луком, сельдереем и морковью. Поставьте на

огонь в кастрюле, приправьте солью и перцем и разбавьте до консистенции соуса водой, в которой варилась курица, то есть уже не водой, а превосходным бульоном.

Подавайте на стол отдельно или с гарниром. Не забудьте удалить нитку, которой зашивали курицу.

259. Куриное суфле

Это легкое и питательное блюдо вы можете приготовить, если у вас от вчерашнего ужина остались кусочки жареной курицы (грудки и проч.). Оно будет особенно полезно старикам со слабым желудком.

Вам потребуется:

Курятина, очищенная от кожи, 80 г
Мука, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Тертый пармезан, 20 г
Молоко, 250 мл
4 яйца
Щепотка соли

Приготовьте бешамель из масла, муки и молока. Сняв с огня и немного остудив, добавьте пармезан, соль, яичные желтки и мелко порезанные кусочки курицы. Взбейте белки в крутую пену, аккуратно перемешайте их с курицей в соусе и выложите все на огнеупорное блюдо, чуть подрумяньте в печи и подавайте горячим (впрочем, суфле хорошо и холодное).

260. Пулярка в соусе с гарниром из риса

Вам потребуется:

Потрошеная пулярка, ок. 700 г
Рис, 300 г
Сливочное масло, 100 г
Постная ветчина с жирком, 40 г
1 большая луковица
1 морковка
Горсть сушеных грибов

Пулярку крепко обвяжите, чтобы она была компактной. В кастрюлю положите 30 г сливочного масла, нарежьте ветчину полосками; мелко нашинкуйте лук и морковь, на них положите пулярку грудкой кверху, подсолив и поперчив ее.

Накройте блюдо крышкой и, когда пулярка с обеих сторон приобретет золотистый цвет, влейте ровно столько горячей воды, чтобы соуса хватило и на пулярку, и на рис.

Рис отварите до полуготовности в воде, добавив в нее половину оставшегося масла, а доваривайте уже в соусе от пулярки. Когда рис сварится, заправьте его остатками масла и для вкуса бросьте горсть тертого пармезана.

Вместе с пуляркой потушите ее печенку и желудочек, а затем, мелко порубив их, перемешайте с рисом. Такого ризотто хватит на три порции первого блюда; в этом случае пулярку подайте на второе с грибным гарниром.

261. Фаршированная говяжья отбивная в соусе

Фаршированную говяжью отбивную из рецепта № 537 вы можете обжарить на сливочном масле, затем довести до готовности в томатном соусе, разбавленном водой, и подать с любым гарниром.

262. Говяжья отбивная в сотейнике

Если в завтрак вы решили заменить бифштекс отбивной на решетке, опасайтесь пересушить ее. Есть отличный способ приготовить сочную отбивную из говядины. Вот он. Хорошенько отбейте мясо рукояткой ножа и поставьте на огонь в сотейнике с небольшим количеством сливочного масла. Добавьте по вкусу соли и перца. Когда отбивная обжарится с обеих сторон, впитает в себя все масло, два раза влейте понемножку воды, чтобы мясо дало сок, присыпьте его резаной петрушкой, еще чуть-чуть подержите на огне и подавайте на стол в собственном соку.

На гарнир можете подать жареную картошку.

263. Курица по-крестьянски

Молодую курочку нашпигуйте веточками розмарина и 1 зубчиком чеснока, порезанного на 4–5 частей. Поставьте жарить на мелко порубленном свином сале, приправив солью и перцем снаружи и внутри.

Когда курочка хорошенько подрумянится, добавьте помидоры, очищенные от семян, и, как только помидоры разойдутся в однородную массу, влейте бульон или воду. Отдельно обжарьте на свином сале, оливковом или сливочном масле порезанный соломкой картофель и подайте его как гарнир. Чтобы мясо получилось более нежным, лучше жарить курочку на

сливочном масле.

264. Курица с марсалой

Курицу подсолите, поперчите и обжарьте до золотистого цвета на сливочном масле с мелко нарезанным луком. Затем добавьте бульон и доведите до готовности. Соус пропустите через сито, если надо, обезжирьте, добавьте в него немного марсалы и, залив курицу, снова прогрейте. Как только соус закипит, снимайте с огня.

265. Курица с сальсичче

Мелко нарежьте лук, положите в кастрюлю с небольшим количеством сливочного масла, добавьте 4–5 ломтиков ветчины шириной с палец. Сверху положите курицу целиком, поперчите, немного подсолите и поставьте жариться на среднем огне. Подрумянив птицу со всех сторон, налейте в кастрюлю немного бульона или воды, положите три-четыре сырые целые сальсичче и на медленном огне доведите до готовности, не давая соусу выкипать.

266. Курица в яичном соусе

Молодую курочку подсолите, поперчите и поставьте обжаривать на 50 г сливочного масла. Через некоторое время присыпьте курицу мукой и обжарьте со всех сторон до насыщенного золотистого цвета. Затем доведите до готовности в бульоне, выложите на подогретый поднос, а в кастрюлю с бульоном добавьте взбитый желток, перемешанный с соком 1/2 лимона. Проварите до загустения, залейте курочку и подавайте на стол.

267. Курица в сливочном соусе

Насадите молодую курочку на вертел и обжарьте примерно до 2/3 готовности. Затем натрите ее солью, перцем и оливковым маслом – пусть хорошенько подрумянится. Затем по линии грудки разрежьте на две половины и завершите приготовление следующим образом.

Нашинкуйте 1/4 средней луковицы и поставьте обжаривать в 50 г сливочного масла. Когда лук станет золотистым, добавьте 10 г муки, перемешайте и постепенно влейте 300 мл сливок (сливки можно заменить жирным молоком). Когда вся мука

разойдется, залейте этим соусом курочку и сразу подавайте.

268. Курица а-ля Маренго

Вечером после битвы при Маренго в лагерь воинов не подоспел кухонный обоз, и тогда повар первого консула и генералитета наскоро приготовил ужин из ворованных кур. С тех пор это блюдо получило название «Курица а-ля Маренго». Говорят, его очень полюбил Наполеон – быть может, не столько за вкусовые качества, сколько в память о той славной победе.

Отрубите шейку и лапки молодой курочки, разрежьте ее на крупные куски по суставам. Обжарьте на 30 г сливочного масла, добавив к нему 1 ст. л. оливкового, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Когда кусочки хорошенько обжарятся со всех сторон, добавьте в сотейник полную ст. л. муки и 100 мл белого вина. Разбавьте соус бульоном и под крышкой доведите блюдо до готовности. Перед подачей на стол посыпьте курицу резаной петрушкой и выжмите на нее сок из 1/2 лимона. У вас должно получиться вкусно и аппетитно.

269. Куриные грудки в сотейнике

По-моему, это лучший способ готовить куриную грудку: она выходит нежнейшая, а грудки каплуна, к примеру, хватит, чтобы накормить 4–5 человек.

Нарежьте грудки тончайшими пластинами (почти как бумагу), чтобы можно было свернуть их в красивый рулетик, а обрезки с грудинной косточки соедините и хорошенько слепите вместе. Подсолив и поперчив мясо, поставьте его мариноваться во взбитые яйца на несколько часов, потом обваляйте в сухарях и обжарьте в сотейнике на сливочном масле. Если вам нравится курица без гарнира, достаточно сбрызнуть ее лимонным соком. Вы также можете подать грудки с трюфелями, как шницели из рецепта № 312, или сделать нижеследующее.

Налейте в сотейник оливковое масло, чтобы покрылось все донышко, разложите слоем ломтики нарезанных трюфелей, посыпьте тертым пармезаном и панировочными сухарями. Сделайте несколько таких слоев в зависимости от количества грудок, приправьте оливковым маслом, солью и перцем, положите несколько кусочков сливочного масла, но всего должно быть по чуть-чуть, чтобы не испортить вкус. Поставьте эту заправку на огонь и, как только доведете до кипения, добавьте половник мясного соуса или бульона и несколько капель лимонного сока. Затем быстро снимите сотейник с огня, вылейте

на обжаренные грудки, как указано выше, и подавайте к столу.

270. Кряква, или же дикая утка [97]

Покупая на рынке крякву (Anas boscas), раскройте ей клюв и пощупайте язык. Если он слишком жесткий и сухой, значит, птица убита давно и надо как следует принюхаться, не протухла ли.

Кое-кто считает, что диких уток перед приготовлением надо вымачивать в уксусе или в воде после опаливания, чтобы удалить вонь дичи, но, поскольку этот резкий, неприятный запах дает в основном подхвостовая железа, я думаю, достаточно просто удалить ее. Находится она у самого края гузки и содержит желтоватую слизь, которая нужна водоплавающим птицам, чтобы смазывать перья от промокания.

Выпотрошите крякву, сохранив печенку, сердце и желудок. Удалите голову и кожу с шейки, взрежьте тушку и разложите ее грудкой вниз. Тушеную дичь обычно подают с гарниром из савойской капусты или чечевицы. В любом случае приготовьте заправку следующим образом: если кряква весит около килограмма, мелко порежьте 30 г постно-жирной ветчины вместе с такими добавками, как сельдерей, петрушка, морковь и 1/4 крупной луковицы. Поставьте все обжаривать в кастрюле на оливковом масле и на эту заправку уложите крякву, натерев ее солью и перцем. Пусть птица подрумянится со всех сторон, после чего добавьте воды и доведите ее до готовности.

Отварите в воде савойскую капусту или чечевицу, полейте их соусом от кряквы, попробуйте, не добавить ли чего, скажем, кусочек сливочного масла – гарнир от него станет сочнее, – и обложите этим гарниром крякву перед подачей на стол. Капусту надо крупно порезать и приправить солью и перцем.

271. Тушеная кряква II

Положите крякву в кастрюлю, добавив 30 г масла, и подрумяньте ее как следует. Вытащите птицу и в оставшийся жир высыпьте 1 ст. л. муки, обжарив ее при непрерывном помешивании до коричневого цвета. Сняв с огня и чуть остудив, влейте в эту заправку 0,5 л воды и верните в нее крякву, приправив солью и перцем. Тушите под крышкой до готовности, положив в кастрюлю целым кусочком 1/4 апельсиновой кожуры, черешок сельдерея длиной в ладонь, кусочек морковки (сельдерей и морковь крупно порежьте). Когда птица будет готова, пропустите через сито соус, порубите крякву на куски по суставам, выложите их в соус и выжмите сверху сок апельсина.

Еще немного потомите на огне и подавайте.

Точно так же можно приготовить и домашнюю утку, но, поскольку она много жирнее, перед подачей лучше снять с соуса жирный слой. Вот один из способов его удалить: вылейте соус в сковородку и накройте бумагой, которая хорошо впитывает жир.

272. Домашняя утка

Подготовьте утку, как и крякву из рецепта № 270, и поставьте ее обжарить в такой же заправке. Когда утка подрумянится, добавьте в кастрюлю томатный соус или томат-пасту и доведите до готовности, залив водой или бульоном. Соус пропустите через сито, удалите жир и вновь поставьте на огонь вместе с уткой и кусочком сливочного масла. Этим соусом и пармезаном вы сможете заправить домашнюю лапшу или лазанью, а утку подайте с гарниром из овощей, приправленных тем же соусом.

273. Домашняя утка с гарниром из риса

Это, на мой взгляд, очень вкусное тушеное блюдо, которое достойно особого упоминания.

Приготовьте заправку из 1/4 крупной луковицы и прочих добавок: петрушки, морковки и сельдерея, измельченных вместе с 50 г постно-жирной ветчины.

Поставьте обжаривать, добавив в сковороду 2 ст. л. оливкового масла и приправив утку солью и перцем. Как только она зарумянится, добавьте томатный соус или томат-пасту и необходимое количество воды, чтобы дотушить ее до готовности. В процессе можете добавить немного сушеных грибов. Затем соус надо будет пропустить через сито и удалить сверху лишний жир, а грибы отложите, чтобы потом добавить их в рис. Рис в количестве 200 г положите в кастрюлю и обжарьте на 40 г сливочного масла. Когда он начнет подрумяниваться, влейте понемногу горячую воду, доведите до готовности и, прежде чем снимать с огня, сдобрите его соусом от утки и тертым пармезаном.

274. Гусиная печенка

Прочитайте рецепт № 548 – «Домашний гусь»: вы найдете в нем способ приготовления гусиной печенки. Но мне как-то попался другой, я его опробовал и решил, что он лучше прежнего, поэтому привожу его здесь. Отварив указанным способом печень, выньте ее и смешайте с соусом, сделанным из 20 г сливочного

масла и 1 ч. л. с верхом муки. Обжарив муку до орехового цвета, разведите ее половником бульона и 3 ст. л. марсалы. Выложите туда печень, потомите немного и можете подавать.

275. Тушеная лысуха

Лысуху (Fulica atra), пожалуй, можно назвать птицерыбой, поскольку церковь разрешает есть ее в постные дни. Родиной лысухи являются страны с умеренным климатом в Европе и Северной Африке. Это перелетные птицы, путешествующие ночью. Обитают они на прудах и озерах и питаются водяными растениями, насекомыми и мелкими моллюсками. В Европе селятся только два вида. Вне сезона высиживания птенцов лысухи сбиваются в большие стаи, и тогда охотникам полное раздолье. Так, охота на лодках во владениях маркиза Джинори-Лиши на озере Массачукколи, в окрестностях Пизы ведется всю осень и даже захватывает часть зимы. В охоте в ноябре 1903-го участвовало сто лодок со всех концов Италии; тогда охотники отстрелили шесть тысяч птиц – так писали газеты.

Мясо у лысухи темное, пресноватое и отдает болотом, поэтому на кухне ее надо препарировать, как описано ниже.

Возьмите, по моему примеру, четыре лысухи. Ощипав и опалив их на огне от изрядного количества пуха, выпотрошите и хорошенько вымойте птичек. Затем проткните их по всей длине тушек раскаленным железным штырем и разделите каждую на четыре части, отбросив головы, лапки и оконечности крылышек. Около часа вымачивайте мясо в уксусе, затем несколько раз промойте холодной водой. Печенки лысух я использовать не стал, а крупные и мускулистые желудочки, как у куриц, очистил, промыл, разрезал на четыре части и тоже вымочил в уксусе.

Теперь приготовьте заправку, мелко нарезав большую луковицу, и положите в пропорции прочие добавки: петрушку, морковку и сельдерей. Поставьте обжаривать заправку на сливочном масле (80 г), а вместе с нею и птичек, посолив их, поперчив и приправив специями. Когда весь жир впитается, добавьте томатный соус или томат-пасту, разведенную водой в достаточном количестве, чтобы соуса получилось много. Дотушив до мягкости, пропустите соус через сито, положите в него мелко порезанные полторы грудки лысухи и еще 40 г сливочного масла, а также тертый пармезан и заправьте этим соусом паппарделле, замешанные на 3 яйцах, или 500 г лапши – это придаст блюду особый вкус. Птичек в этом же соусе подайте на второе: им ваши гости также отдадут должное. Всего этого, думаю, должно хватить на 5–6 порций.

Еще хочу добавить, что из лысух получается неплохой бульон, если сварить их вместе с двумя сальсичче.

276. Тушеные голуби

По поводу голубей послушайте одну правдивую историю, хотя она вам и покажется невероятной, но все это было на самом деле и служит подтверждением моих слов о странностях желудка.

Одна дама попросила первого встречного подстрелить для нее двух голубей; тот стрелять не стал, но в присутствии дамы просто утопил их в тазике с водой. На женщину это произвело такое впечатление, что она с тех пор зареклась есть мясо этих пернатых.

Обложите голубиные тушки целыми листиками шалфея, уложите их в сотейник или в кастрюлю на ломтики постно-жирной ветчины и приправьте оливковым маслом, солью и перцем. Как только тушки подрумянятся, добавьте кусочек сливочного масла и доведите до готовности в бульоне. Прежде чем снять с огня, выжмите на них сок лимона и подайте, положив сверху ломтики поджаренного хлеба. Солить надо совсем немного, поскольку бульон и ветчина и так соленые. В пору агресто[98] можете использовать его вместо лимона, согласно следующему совету:

Когда солнце светит надо Львами,
Мы винищем дыню запиваем[99]
И едим агресто с голубями.

277. Голубь по-английски, или голубиная пара

Хочу раз и навсегда предупредить, что для меня на кухне не существует авторитетов. Если какой-нибудь англичанин возразит, что блюдо со странным названием «Голубиная пара» у него на родине готовят не так, меня это нисколько не смутит – главное, было бы блюдо вкусным и аппетитным.

Вам потребуется:

Большой молодой голубь
Молочная телятина или куриная грудка, 100 г
Тонкие ломтики постно-жирной ветчины, 40 г
Язык, 30 г
Сливочное масло, 40 г
1/2 чашки нежирного бульона

Крутое яйцо

Голубя порежьте по суставам, отбросьте головку и лапки. Телятину или куриную грудку нарежьте как на отбивные и отбейте рукояткой ножа. Язык и ветчину нарежьте полосами в палец шириной. Яйца порежьте на 8 долек.

Возьмите металлическое или фаянсовое огнеупорное блюдо и разложите на нем ингредиенты слоями. Первый слой – по половине голубя, телятины и ветчины, второй – половина языка; равномерно распределите кусочками полпорции масла и яйца (4 дольки). Подсолите и поперчите совсем чуть-чуть, добавьте специй для аромата. Затем такую же операцию повторите с оставшейся половиной продуктов, выкладывая их горкой, и залейте это сооружение холодным бульоном почти до краев, чтобы он весь не выкипел в процессе приготовления.

Теперь блюдо нужно покрыть тестом. Замесите его в следующих пропорциях:

Мука, 150 г
Сливочное масло, 50 г
Винный спирт, 1 ч. л.
Сахар, 1 ч. л.
Лимон, 1 долька
Яичный желток
Соль по вкусу

Тесто должно быть мягким, при необходимости разведите его теплой водой и оставьте, чтобы расстоялось. Затем тонко раскатайте, несколько раз складывая вчетверо, и зубчатым ножом вырежьте круг под размер блюда. Накройте блюдо, плотно прижимая края, украсьте обрезками теста и смажьте взбитым желтком. Испеките блюдо в печи и подавайте горячим.

Мне думается, оно станет только лучше и не утратит национальный колорит, если все порезанное мясо вначале немного протомить в масле, приправив солью, перцем и специями. Затем все ингредиенты, включая бульон, поместите в блюдо, как было указано. Для пущего разнообразия можно еще добавить куриные потрошки, субпродукты и трюфели.

278. Голубиное лакомство

Голубей порезать на четыре части или по суставам и поставить на средний огонь с ломтиками ветчины, кусочками масла, солью, перцем и пучком ароматических трав. Когда голуби чуть подсушатся, полейте их бульоном, добавьте голубиные

потрошки и субпродукты, а также грибы – свежие, порезанные ломтиками, или сушеные, предварительно вымоченные в горячей воде, а можно и трюфели (хотя их лучше добавлять перед самой готовностью). После того как вы влили бульон, долейте полстакана белого вина (из расчета на двух птичек), слегка подогретого в отдельной посуде. Когда варево начнет закипать, добавьте еще немного сливочного масла, смешанного с мукой, либо одну муку для связывания соуса, удалите ветчину и травы и сбрызните блюдо лимонным соком. Субпродукты (если они от крупного животного) надо сначала ошпарить кипятком и снять шкурку.

Так же можно готовить молодых пулярок, приправляя их куриными потрохами.

279. Голубиная запеканка

Вначале приготовьте заправку из мелко нарезанных ветчины, лука, сельдерея и моркови, добавьте немного сливочного масла и обжаривайте все это вместе с 1 или 2 голубями (в зависимости от количества ожидаемых гостей). Туда же добавьте голубиные и куриные потрошки (если есть). Подсолите и поперчите. Когда голуби как следует обжарятся, влейте бульон для тушения и в расчете на соус, который пропустите через сито и бросьте туда не до конца доваренные в подсоленной воде макароны. Приготовьте немного бешамели. Голубей порежьте по суставам, удалив шейку, головку, лапки и хребет (если не желаете вынимать все кости, хотя я бы вам это посоветовал). Потрошки нарежьте довольно крупно; из луковиц выньте мягкую сердцевину.

Когда макароны пропитаются соусом, перемешайте их с тертым пармезаном, добавьте кусочки сливочного масла, нарезанную кубиками, а лучше – ломтиками постно-жирную ветчину, мускатный орех, ломтики трюфелей или горсть размоченных сушеных грибов. Напоследок заправьте макароны бешамелью и перемешайте с голубями.

Возьмите подходящую по размеру форму, хорошенько промажьте ее холодным сливочным маслом и выстелите песочным тестом. Выложите туда приготовленное лакомство и закройте его еще одним листом песочного теста. Испеките в печи на среднем огне и сразу подавайте.

Из 300 г макарон и двух птичек выйдет 10–12 порций запеканки для умеренных едоков. При желании можно придать ей форму пирога.

280. Дрозды с оливками [100]

Дроздов и других мелких птичек можно тушить, как голубей из рецепта № 276, и я даже советую вам тушить их именно так, поскольку они выходят замечательно. Подслащенные оливки из рассола кладите прямо с косточкой, когда доведете дроздов до полуготовности. А впрочем, косточки лучше вынуть, оливку порезать ножичком по спирали и свернуть, как целую.

Как-то раз одному вельможе поднесли шесть дроздов, но тот, отправив семью в деревню, решил отдать их зажарить в траттории. Птички были свеженькие, жирненькие, ровно бекасы, но вельможа, боясь, как бы ему не подменили дроздов, пометил их, вырезав им языки. Однако в траттории заподозрили подвох, начали искать какую-либо метку, и вы подумайте – нашли! Чтоб не попадаться на уловку – ведь этот вельможа был с ними куда как скуп, – «Сей момент!» – вскричали они и вырезали языки другим шести дроздам, поплоше, а тех приберегли для более щедрых посетителей. Вот приходит наш приятель в тот же день, и не терпится ему отведать тех дроздов, а ему подают каких-то отощалых и пересушенных.

– Да мои ли это дрозды? – усомнился он и вмиг заглянул им в клюв.

Не найдя там языка, он решил, что птицы так усохли на вертеле под огнем.

А посетителям, заглянувшим после него, торжествуя, объявили:

– Не желаете ли отведать сочного дрозда? – И рассказали им этот анекдот, который потом передал мне тот, кому довелось тех дроздов попробовать.

281. Фальшивые дрозды

«Фальшивые» – так как напоминают о них только аромат можжевельника и несколько смешанный вкус. Это совсем неплохое блюдо, и я вам советую его попробовать.

Вам потребуется:

Постная бескостная молочная телятина, 300 г
6 ягод можжевельника
3 куриные печенки
3 соленых анчоуса
Оливковое масло, 3 ст. л.
Свиное сало – сколько уйдет

Фальшивые дрозды должны иметь вид начиненных отбивных, поэтому телятину порежьте на шесть тонких ломтиков,

выровняйте их, придав им красивую форму, и отложите в сторону. Куриные печенки, кусочек свиного сала, можжевеловые ягоды, очищенные анчоусы и листик шалфея станут им начинкой, а стало быть, надо все измельчить и приправить солью и перцем. Положив начинку на телятину, оберните ее тонким ломтиком свиного сала, подсуньте меж начинкой и мясом пол-листика шалфея и завяжите крест-накрест. 60 г сала, думаю, вам должно хватить.

Подготовив таким образом отбивные, поставьте их на сильный огонь в сотейник или сковороду, куда налили 3 ст. л. оливкового масла, слегка присолите и поперчите. Когда отбивные подрумянятся со всех сторон, доведите их до готовности, время от времени добавляя бульон (под конец они должны быть почти сухими).

Срежьте перевязь и подавайте к столу на шести ломтиках чуть обжаренного хлеба; сверху полейте оставшимся в сковороде жиром.

Эти отбивные хороши также в холодном виде.

282. Скворцы в печи

Мясо у скворцов пресное и жесткое,[101] потому необходимо его как следует сдобрить, чтобы сделать съедобным.

Для шести скворцов приготовьте заправку, мелко покрошив 1/4 луковицы и 30 г жирной ветчины. Поставьте обжаривать на 20 г сливочного масла, добавив 3–4 ломтика постной ветчины и 2 можжевеловые ягоды. Сверху положите скворцов (потрошить не надо) и несколько листиков шалфея; посолите и поперчите. Птичек на сковороде часто переворачивайте. Когда они пропитаются заправкой, а лук приобретет золотистый цвет, добавьте немного сухого белого вина, и после подливайте понемножку (всего у вас должно уйти 300 мл). За неимением вина смешайте 200 мл воды и 100 мл марсалы. Прикройте сковороду сложенной вчетверо толстой бумагой, а сверху еще и тяжелой крышкой, чтобы бумага не слетела, и на медленном огне доведите до готовности. Подавайте на стол, полив их собственным соком.

283. Птичье рагу

Птичек поджарьте на вертеле не совсем до готовности, приправив солью и оливковым маслом. Если они маленькие, можно оставить их целиком, а больших желательно разрезать на четыре части, а головы вместе с самой маленькой птичкой или

куском большой истолочь в ступе.

Поставьте на огонь кастрюлю и положите туда сливочное масло, несколько кусочков ветчины, мясной соус или бульон, добавьте мадеры или марсалы примерно столько же, сколько бульона, нарезанный лук-шалот, несколько ягодок можжевельника (если готовите дроздов) или лавровый лист (если других птиц). Подсолите и поперчите по вкусу, и когда соус покипит полчаса, пропустите его через сито, положите в него обжаренных птичек и доведите до готовности. Подавайте с ломтиками поджаренного хлеба.

284. Тушеный заяц

Чуть позже я вам расскажу, как испечь пирог с зайчатиной, как делается замечательное жаркое из зайца, а здесь мы с вами зайца потушим. По идее, тушить его можно по рецепту тушеного кабаньего мяса, а можно и вот так.

Возьмем, скажем, половину тушки зайца, нарежем ее на кусочки и мелко покрошим среднюю луковицу, два зубчика чеснока, корешок сельдерея длиной с ладонь и несколько веточек розмарина. Поставьте заправку на огонь, добавив сливочное масло, 2 ст. л. оливкового, 4–5 ломтиков ветчины в палец шириной. Спустя 5 минут положите туда куски зайца, приправленные солью, перцем и специями. Когда мясо приобретет золотистый цвет, влейте полстакана белого вина или марсалы, добавьте свежие или размоченные сухие грибы и тушите до готовности в бульоне или томатном соусе (томат-пасте). Перед подачей следует попробовать: если мясо суховато, добавьте еще сливочного масла.

285. Кабан в кисло-сладком соусе [102]

По-моему, кабанье мясо в кисло-сладком соусе хорошо приготовить с кожицей и с жирком, поскольку жир этого дикого животного при тушении не тает, не имеет резкого запаха и очень приятен на вкус.

Предположим, вы взяли кусок примерно на килограмм: к нему сделайте заправку в следующих пропорциях.

Измельчите 1/2 луковицы, 1/2 крупной морковки, 2 черешка сельдерея длиной с ладонь, веточку петрушки и 30 г постно-жирной ветчины. Поставьте обжаривать на оливковом масле, посолив и поперчив и положив сверху мясо кабана. Обжарив кусок со всех сторон до золотистого цвета, слейте большую часть жира, чуть присыпьте мукой и доведите до готовности, понемногу

добавляя горячей воды. Тем временем приготовьте в стакане кисло-сладкий соус в приведенных ниже пропорциях и, пропустив через сито, вылейте в кастрюлю.

Для соуса вам потребуется:

Изюм, 40 г
Шоколад, 30 г
Кедровые орешки, 30 г
Порезанные кусочками цукаты, 20 г
Сахар, 50 г

Уксуса влейте, сколько уйдет, но не переборщите – в крайнем случае, сможете потом добавить. Пусть это все хорошенько прокипит, чтобы смесь получилась однородной; пожалуй, даже лучше приготовить этот соус накануне. Если этот рецепт кажется вам чересчур сложным, сделайте кисло-сладкий соус только из сахара и уксуса.

Таким же образом можно готовить зайца.

286. Кабан меж двух огней

Мясо кабана, как и зайца, надо мариновать 12–14 часов. Вытащив из маринада, обсушите его холстинной тканью и готовьте следующим образом.

На дно кастрюли положите 3–4 почти прозрачных ломтика свиного сала, на него уложите кабанятину, приправленную солью и перцем, добавьте целую луковицу, пучок душистых трав, немного сливочного масла и на 1 кг мяса – полстакана белого вина. Поверх мяса расположите еще несколько ломтиков сала, затем накройте кастрюлю промасленным листом бумаги, чтобы он прилегал к краям как можно плотнее.

Запекайте в жаровне, установив огонь сверху и снизу. Если мясо станет подсыхать, влейте бульон. Соус готового блюда пропустите через сито, обезжирьте и залейте им кабана прямо перед подачей.

287. Отбивные из оленины по-охотничьи

Мясо оленя, косули, лани и тому подобной дичи сухое и жесткое, поэтому его надо долго мариновать.

Для этого блюда лучше взять филейную часть и нарезать из нее тонкие отбивные. Поставьте растопить сливочное масло вместе с оливковым (количество зависит от веса мяса), целым зубчиком чеснока и несколькими веточками шалфея. Когда

чеснок обжарится, положите подготовленные отбивные, подсолив и поперчив их по вкусу, и жарьте на сильном огне, добавляя понемногу марсалу.

288. Тушеный кролик

Это блюдо готовьте по рецепту № 94 – «Паппарделле с соусом из кролика».

289. Телячий язык в кисло-сладком соусе

Язык молодого теленка – очень нежное мясо. Очистите и отварите его в подсоленной воде до полуготовности. Затем готовьте так же, как кабана, используя в качестве бульона воду, в которой он варился. Очищая язык, поддевайте шкурку раскаленной кухонной лопаткой, повторяя операцию несколько раз, если шкурка сразу не сойдет.

290. Воловий язык в мясном соусе

Вот еще один способ приготовления языка, он больше подходит для воловьего языка весом не менее 1 кг.

Очистите язык, как в рецепте № 289, и нашпигуйте его подсоленным, поперченным и мелко порезанным свиным салом. Закрепите язык бечевкой так, чтобы он не сворачивался, хорошенько обжарьте с обеих сторон в 30 г масла, а затем потушите, постепенно добавляя мясной соус. Соус пропустите через сито и доведите до загустения, добавив меньше 1/2 ст. л. муки и кусочки сливочного масла. Подавайте к столу порезанным ломтиками, обложив тушенными в том же мясном соусе овощами.

291. Тушеные почки

Возьмите один «камень», как во Флоренции называют почку крупного животного, или же несколько от животных помельче, раскройте их, снимите весь жир, ибо он имеет неприятный запах. Порежьте наискосок тонкими ломтиками, сложите в кастрюлю, посолите и залейте кипящей водой так, чтобы она покрывала все почки. Когда вода остынет, переложите почки в дуршлаг, чтобы слить всю воду. Чуть присыпьте их мукой, бросьте кусочек сливочного масла и обжаривайте на сильном огне, постоянно помешивая, не более пяти минут. Приправьте солью, перцем и влейте 1/2 стакана белого вина. Пусть постоят на огне еще немного, перед тем как снять, опять добавьте кусочек масла,

горстку измельченной петрушки и – если потребуется – влейте немного бульона.

Запомните, что, если держать почки на огне слишком долго, они отвердевают. Вино лучше предварительно покипятить, чтобы оно уменьшилось на 1/3. Если вместо белого вина вы возьмете марсалу или шампанское – это будет даже лучше.

292. Почки к завтраку

Приготовленные следующим образом почки молочного теленка, барашка, поросенка и т. п. хорошо подать к завтраку. Приготовьте заправку из петрушки, 1/2 зубчика чеснока, сока 1/2 лимона и 5–6 ломтиков хлебного мякиша, подсушенного на огне.

Раскройте почки, удалите жир и порежьте тонкими ломтиками наискось. Если их общий вес составляет 400–500 г, поставьте обжаривать на сильном огне в 50–60 г сливочного масла, часто помешивая. Как только они чуть-чуть подрумянятся, выложите заправку, посолите, поперчите и, не переставая помешивать, влейте лимонный сок и половник бульона.

Приготовление должно занять не более пяти минут. Перед подачей выложите почки на ломтики хлеба.

Указанного количества хватит на четверых.

293. Почки по-флорентийски

Раскройте почки и удалите с них жир, как в рецепте № 291, и прямо так, целиком, приготовьте следующим образом. Растопите в сотейнике кусок сливочного масла (так, чтобы его хватило на почки). Когда масло начнет пениться, выложите почки и немного подержите на огне. Затем сотейник снимите, приправьте почки солью, перцем и щепотью мелко порезанной петрушки. Все хорошо перемешайте и спустя несколько часов доведите до готовности в том же сотейнике или на решетке, обваляв в панировочных сухарях.

294. Тушеное бедрышко или плечо барашка I

Эти две мясные части можно приготовить следующим образом. Возьмем, к примеру, плечо (но теми же пропорциями руководствуйтесь и для бедрышка). Излишне напоминать, что баранина должна быть хорошего качества, немного с жирком. Предположим, плечо весит килограмм, а может, и полтора. Вытащите кость, нашпигуйте мясо свиным салом, хорошенько натрите солью и перцем, затем сверните рулетиком и перевяжите

бечевой, придав ему красивую форму. Положите в кастрюлю и обжарьте на 40 г сливочного масла до румяной корочки. После чего добавьте следующие ингредиенты:

Несколько шкурок шпика или окорока

Пучок связанных вместе петрушки, сельдерея и морковной ботвы

1 среднюю луковицу

Порубленные кости, вытащенные из плеча или бедрышка

Обрезки сырого мяса (если есть)

Стакан бульона (возможно, хватит и половины)

Залейте мясо холодной водой так, чтобы она чуть-чуть не доходила до его краев. Плотно закройте крышкой кастрюлю и варите на медленном огне до готовности (на это уйдет часа четыре, а может, и более, если мясо жесткое. После этого процедите бульон, снимите жирную пленку и подавайте к столу только барашка.

К этому блюду обычно подают на гарнир морковь, или репу, или лущеную фасоль. Две крупные морковки поставьте варить вместе с мясом; доведя до готовности, вытащите, порежьте кружочками, которыми потом обложите баранину на блюде. Репу (проследите, чтобы не была мороженая) разрежьте на 4 части, отварите до полуготовности и порежьте кубиками. Чуть подрумяньте их в сливочном масле и залейте бульоном, которого должно быть довольно много. Фасоль отварите отдельно и тоже заправьте мясным бульоном.

295. Тушеное бедрышко или плечо барашка II

Этот рецепт проще и предпочтительнее предыдущего, так как не требует овощного гарнира.

Возьмите плечо барашка и, вытащив кость, нашпигуйте свиным салом, обмакнув его кусочки в соль и перец. Посолите, сколько нужно, затем сверните, туго перевяжите и поставьте на огонь, добавив 40 г сливочного масла и 1/2 луковицы, в которую воткните одну гвоздичинку. Обжарьте до золотистого цвета. Сняв кастрюлю с огня, влейте стакан воды, а лучше бульона, 1 ст. л. граппы, положите пучок ароматических трав, и если уже поспели помидоры – несколько штук, порезанных кусочками. Тушите баранину около трех часов, прикрыв кастрюлю сложенной вдвое бумагой. Время от времени переворачивайте мясо. Когда баранина будет готова, выбросьте лук, процедите соус, удалив

жирную пленку, и залейте им мясо перед подачей на стол.

Мясо надо пробовать, чтобы не разварилось, иначе вы не сможете порезать его ломтиками.

Точно так же, скорректировав пропорции, можно приготовить и бедрышко. Если вас раздражает специфический запах баранины, в сыром виде срежьте с нее жир.

296. Фаршированная баранья мякоть

Возьмите кусок бараньей мякоти с жирком примерно в кило весом (лишний жир срежьте, но не до конца). Натрите солью и перцем. Приготовьте следующую смесь, которой будете шпиговать мясо:

Постная молочная телятина, 150 г
Постно-жирная ветчина, 50 г
Тертый пармезан, 40 г
1 яйцо
Соль, перец

Этой мелко порубленной смесью обмажьте мясо изнутри, сверните в рулет и натяните сверху жир, чтобы начинка не вывалилась. Поставьте его обжаривать на сливочном масле (50 г), и когда подрумянится, залейте на 1 палец (1 стаканом) марсалы. Затем бросьте небольшую, разрезанную пополам луковицу, 2–3 кусочка черешкового сельдерея, столько же морковки и несколько стебельков петрушки. Подливая воды или бульона, доведите мясо до готовности. Соус пропустите через сито, удалите жир и подавайте. Этого блюда вам, пожалуй, хватит на восьмерых, и я вам очень его рекомендую.

Вы уже знаете, что пленку жира снимают промокательной бумагой.

297. Говядина по последней моде

Это блюдо готовится почти так же, как рецепт № 294.

Возьмите не менее 1 кг костреца или задней части и нашпигуйте крупными, в палец толщиной кусочками свиного сала, обвалянными в смеси соли и перца. Затем сверните в красивый рулет, завяжите и обжарьте на 50 г сливочного масла, при необходимости подсолив и поперчив. После чего добавьте следующие ингредиенты: полножки молочного теленка (или кусок ноги от крупной телки), большую целую луковицу, 2–3 целые морковки, пучок ароматических трав для запаха (петрушка,

сельдерей, базилик и т. п.), несколько ломтиков свиного сала. Залейте стаканом горячей воды, а лучше – обезжиренного бульона и напоследок влейте полстакана белого вина или 2 ст. л. граппы. Все это сложите в кастрюлю и тушите под крышкой на медленном огне до готовности. Морковка сварится раньше, чем мясо, поэтому выньте ее, пока не расползлась. Пучок трав удалите, соус пропустите через сито и при необходимости обезжирьте. Подавать на стол следует горячим вместе с телячьей ногой, обложив порезанной кружочками морковью и полив соусом. Хорошо приготовленное мясо будет сочным и легким на вкус.

Некоторые добавляют луковицу, нашпигованную гвоздикой, но ее можно рекомендовать только очень здоровым людям. Моркови лично я предпочитаю лущеную отварную фасоль, приправленную мясным соусом.

298. Говядина в жаровне

Французы называют ее bœuf braisé. Вам понадобится добрый кусок мякоти без костей – на полкило примерно. Нашпигуйте его 50 г порезанного длинными ломтиками, подсоленного и поперченного свиного сала.

Приготовьте смесь из 1/4 мелко нарезанной средней луковицы, полморковки и корешка сельдерея. Мясо сверните рулетом, перевяжите, подсолите, поперчите и обжарьте на среднем огне на 30 г сливочного масла. Когда овощи поджарятся, полейте мясо холодной водой, плотно накройте жаровню бумагой в 2 слоя и медленно доведите до полной готовности. Соус, скопившийся в жаровне, пропустите через сито и обезжирьте, добавьте для нежности еще кусочек-другой масла и снова прогрейте. Гарниром к этому блюду могут служить отваренные и заправленные соусом овощи: шпинат, брюссельская капуста, морковь, фенхель – что вам больше по вкусу.

299. Говядина в жаровне (бедренная часть)

Хотите приготовить самое что ни на есть простое блюдо болонской кухни? Сделайте милость.

В Болонье очень любят говяжью мякоть, что на границе бедренной части и огузка; вес ее составляет примерно 700 г. Поставьте мясо в жаровню, приправив лишь солью и перцем, без воды. Плотно накройте двойным листом бумаги и медленно прожарьте до полной готовности. Мясо даст довольно много сока. Соберите его, процедите и прокипятите с добавлением кусочка

сливочного масла и полейте этим соусом мясо перед подачей. Пожалуй, в холодном виде эта говядина даже вкуснее, чем в горячем.

В том, что это здоровое и питательное блюдо, нет никаких сомнений, однако не гарантирую, что его простота придется всем по вкусу.

300. Говядина по-калифорнийски

Некто, испробовав это блюдо и не зная, как его назвать, почему-то придумал ему такое наименование. Впрочем, названия блюд нередко выглядят странно и нелепо. После неоднократных опытов рекомендую вам следующую дозировку.

Бескостная мякоть говядины или телятины (вырезка, крестец, филейная часть), 700 г
Сливочное масло, 50 г
1 луковица
Соль, перец
Сливки, 200 мл
Вода, 200 мл
1 ст. л. крепкого уксуса (или больше – если слабый)

Поставьте мясо на огонь с указанным количеством сливочного масла. 1/2 луковицы порежьте на 4 дольки, морковь – кубиками. Добавьте соль и перец по вкусу. Обжарив мясо до золотистого цвета, долейте уксус, воду, сливки. Тушите на медленном огне около 3 часов. Если соуса будет недостаточно, разбавьте его водой.

На стол подавайте нарезанным, залив процеженным через сито соусом. Если ваш обед состоит из нескольких блюд, этого количества мяса хватит на 5–6 порций.

301. Утопленная задняя часть

Не зная, как назвать это простое и полезное блюдо, я присвоил ему такое странное наименование.

Вам потребуется:

Бескостная мякоть задней части говядины или телятины, ок. 800 г
Жирная ветчина, 80 г
1 большая морковка или 2 средние

3–4 черешка сельдерея
Соль, перец
1/2 стакана сухого белого вина или немного марсалы

Нашпигуйте мясо ломтиками подсоленной и поперченной жирной ветчины; само мясо тоже натрите солью и перцем, сверните в рулет и туго перевяжите. На порезанные кубиками сельдерей и морковь положите подготовленный рулет и залейте водой так, чтобы она покрывала мясо. Варите на медленном огне под крышкой, образовавшийся соус протрите через сито вместе с овощами и снова прогрейте его с мясом и вином. Подавайте порезанным на ломтики, обильно полив соусом.

Такой дозировки, пожалуй, хватит на 6 персон.

Как вы могли убедиться по этому и многим другим рецептам моей кухни, я склонен готовить немудреные легкие блюда и стараюсь избегать усложненной рецептуры и чересчур большого разнообразия ингредиентов, что доставляет излишнюю тяжесть желудку. А вот один мой близкий друг не понимает и осуждает меня за это. Три года назад его разбил паралич и, будучи прикован к постели, он не находит в жизни иных радостей, кроме как вкусно и разнообразно поесть. Причем неизменно говорит дочери, которая ухаживает за ним: «Не вздумай готовить мне эту стряпню Артузи».

Его дочь воспитывались в монастырском коллеже Французской Швейцарии, откуда привезла кулинарный трактат мадам Робине, коему и следовала, что, на мой взгляд, напоминает плаванье в мутной воде.

302. Эскалопы по-ливорнски

Почему блюдо называют эскалопом – воистину не знаю, как не знаю и отчего его родиной считается Ливорно. Так или иначе, возьмите толстые куски мяса, хорошенько отбейте их и бросьте на сковороду с шипящим сливочным маслом. Когда отбивные обжарятся, добавьте соль и перец, налейте бульону и дотушите, доведя соус до загустения щепоткой муки и сдобрив его рюмочкой марсалы. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

303. Эскалоп из рубленого мяса

Очистите постное мясо от пленок и сухожилий. Если у вас нет мясорубки, мелко порубите его ножом, приправьте солью,

перцем, добавьте тертый пармезан и специи. Хорошо перемешайте, скатайте мясо в большой шар и обваляйте в сухарях, чтобы не прилипало. Затем положите на доску и раскатайте как можно тоньше. Этот мясной пласт порежьте на квадраты размером с ладонь и обжарьте в раскаленном сливочном масле до золотистого цвета. Залейте томатным соусом или томат-пастой, разведенным бульоном или водой. Ваше блюдо готово, можете подавать на стол. Вместо скалки можете расплющить мясо руками, придав эскалопам форму сердца для оригинальности.

Для этого блюда годится даже старое мясо, но лучше к нему добавить немного парного.

304. Эскалопы по-генуэзски

Порежьте на отбивные 500 г постной телятины без костей и сухожилий, мелко нашинкуйте 1/4 средней луковицы и положите обжариваться в кастрюлю с налитым в нее оливковым и кусочком сливочного масла. Подсоленные и поперченные отбивные постарайтесь разложить поверх лука встык, чтобы они не сворачивались. Обжарьте до золотистого цвета с одной стороны, затем посыпьте 1 ч. л. муки, резаной петрушкой, добавьте 1/2 зубчика чеснока и сбрызните белым вином, а за неимением оного – марсалой. Отделите отбивные друг от друга, переверните, пусть впитают сок, после чего добавьте немного воды и томат-пасту или консервированные помидоры. Долго тушить не надо, следите за тем, чтобы соуса было в избытке. Подавайте на поджаренных тостах или с гарниром из риса, сваренного в воде и приправленного тертым пармезаном, сливочным маслом и тем же соусом от отбивных, который отлично сочетается с рисом.

305. Эскалопы со сметаной

Сметана – это те же снятые сливки, только скисшие, но этот недостаток не портит блюда, а, напротив, придает ему изысканный вкус.

Возьмите постную или молочную телятину, порежьте на отбивные, отбейте, присыпьте мукой и поставьте обжаривать на сливочном масле. Затем приправьте солью, перцем и подрумяньте с обеих сторон. После чего залейте сметаной, а под конец добавьте немного воды или бульона, чтобы соус не был слишком густым и мясо лучше протушилось.

Подавайте с дольками лимона.

На четыре порции вам потребуются 500 г бескостной

телятины, 70 г сливочного масла и 200 мл сметаны.

306. Эскалопы из молочной телятины в кляре

Вам потребуется:

Бескостная молочная телятина, очищенная от пленок и порезанная на тонкие эскалопы, 300 г
Свиное сало, порезанное ломтиками, 70 г

Растопите на огне немного сливочного масла в глубокой сковороде, а на дне и по краям разложите ломтики свиного сала, на которые положите первый слой эскалопов, приправленных солью, перцем, специями, тертым пармезаном и измельченной петрушкой. Точно так же приправьте второй слой и выложите слоями все мясо. По верхнему слою разложите кусочки сливочного масла и тушите меж двух огней, чтобы низ прогревался больше, чем верх, пока мясо не станет почти сухим, а свиное сало не подрумянится. Затем выложите сверху слой припущенного в сливочном масле шпината, залейте кляром и, доведя до готовности, подавайте на стол. Указанного количества хватит на четыре порции.

307. Фаршированные отбивные

Вам потребуется:

Тонкие телячьи отбивные, 300 г
Постная или молочная телятина, 70 г
Постная ветчина, 40 г
Телячий костный мозг, 30 г
Тертый пармезан, 30 г
1 яйцо

Из 300 г телятины выйдет 6–7 отбивных размером с ладонь. Хорошенько отбейте их молотком или рукояткой ножа, то и дело смачивая ее водой, чтобы мясо лучше отбивалось. Затем мелко нарежьте ветчину и 70-граммовый кусочек мяса; к этой начинке добавьте пармезан и костный мозг, предварительно растерев его лезвием ножа; напоследок вбейте яйцо для связывания, добавьте щепотку перца (соли не надо: ветчина с пармезаном и так соленые). Выложите отбивные на доску и сверху разложите начинку. Сверните каждую в рулетик и перевяжите крест-накрест суровой ниткой.

Придав отбивным такую форму, приготовьте легкую заправку

из кусочка луковицы и кусочка черешкового сельдерея, кусочка моркови и 20 г грудинки. Поставьте все на огонь, добавив 20 г сливочного масла. Слегка обжарив, выложите фаршированные отбивные. Чуть посолите и поперчите. Когда отбивные подрумянятся, залейте их томатным соусом или разбавленной томат-пастой и доведите до готовности, подливая воды по мере надобности. Можете также добавить капельку белого вина. Перед подачей на стол удалите нитку, которой перевязали отбивные.

308. Отбивные а-ля Бартола

Для этого блюда лучше всего подходят филе или бедренная часть телятины или говядины, но задняя часть или кострец тоже сгодятся.

Вам потребуется:

Кусок упомянутого мяса без костей, 500 г
Постно-жирная ветчина, 50 г
1 небольшой зубчик чеснока
Кусочек луковицы
1 черешок сельдерея длиной в ладонь
1 небольшая морковка
Щепоть резаной петрушки

Нарежьте мясо крупными кусками толщиной почти в палец, чтобы сделать из них 7–8 хороших отбивных, отбив их рукояткой ножа и придав им аппетитную форму. Приготовьте заправку, мелко порезав ветчину и перечисленные ингредиенты. В сотейник или другую медную посуду налейте 6 ст. л. оливкового масла. Поверх выложите холодные отбивные и на каждую положите горстку приготовленной заправки. Посолите и поперчите, добавьте 4–5 веточек гвоздики и на сильном огне обжарьте мясо с одной стороны до золотистого цвета. Затем переверните вместе с заправкой и подрумяньте другую сторону. Когда все мясо хорошенько обжарится, вновь переверните его, чтобы заправка оказалась сверху, подхватывая ее с донышка. После этого залейте мясо томатным соусом или разбавленной томат-пастой, накройте крышкой и томите на медленном огне около двух часов. За полчаса до готовности потушите в этом соусе большую картофелину, очистив ее и порезав на 10–12 кусочков, которые разложите по краям и между отбивными.

Подавать лучше всего в той же посуде, в которой готовились отбивные, но если она не слишком презентабельна, аккуратно переложите мясо на блюдо вместе с картофелем. Указанного

количества хватит на 4–5 порций. Блюдо необычайно вкусное, но для желудка тяжеловато.

309. Отбивные по-крестьянски

На мой вкус, это блюдо пусть крестьяне и едят, но многим оно нравится, потому даю вам рецепт.

Приготовьте отбивные из постной хорошо отбитой телятины, обмажьте их оливковым маслом, чуть посолите и поперчите. Сделайте смесь из маслин, каперсов, отжав их от уксуса и 1 мелко порубленного анчоуса. Можете в эту простую смесь добавить яичный желток и щепотку пармезана. Выложите ее на отбивные, перевяжите их и, обжарив на сливочном масле, потушите в томатном соусе или же в луковой заправке.

310. Отбивные из мраморной свинины

Вот вам типично флорентийское блюдо. Готовится оно из части свинины, что расположена между филе и кострецом и называется мраморной, поскольку это мясо с небольшой, не вызывающей отвращения жировой прослойкой.

Сложите отбивные в сотейник, добавив немного оливкового масла, 2–3 зубчика чеснока, чуть раздавите их прямо в кожице, приправьте солью и перцем. Подрумянив мясо с обоих сторон, наполните стакан на 2–3 пальца красным вином, влейте его в сотейник и тушите, пока вино не выпарится наполовину. Выньте отбивные из винного соуса, стараясь сохранить их теплыми, а в оставшемся соусе припустите отваренную тосканскую капусту, отжав из нее воду, порезав не слишком мелко и приправив солью и перцем. Подавайте отбивные к столу, разложив их на капусте.

311. Шницели из молочной телятины в яичном соусе

Обжарив и потушив в сотейнике шницели из № 312 и 313, полейте их соусом из яичных желтков, сливочного масла и лимонного сока. Еще немного подержите на огне и подавайте. На 7–8 шницелей вам потребуется 3 яичных желтка, 30 г сливочного масла и 1/2 лимона. Хорошенько взбейте их в мисочке, прежде чем заливать мясо.

312. Шницели из молочной телятины с трюфелями по-болонски

Эти шницели лучше всего делать из огузка, но сойдут для них и постная задняя часть либо кострец. Порежьте мясо тонкими ломтиками шириной в ладонь, отбейте и придайте им изысканную форму сердечка, то есть широкую сверху и сужающуюся книзу, что легко сделать ножом-полумесяцем. Затем выложите их мариновать в блюдо в лимонном соке, перце, соли и щепотке тертого пармезана. Оставьте на час или два, а потом обмакните в яйцо и оставьте еще на столько же. Наконец обваляйте шницели в мелких панировочных сухарях и поставьте обжаривать на сливочном масле в медной сковороде. Как только они чуть подрумянятся с одной стороны, переверните и положите сверху сначала ломтики трюфелей, а затем пармезан или грюйер, порезав их как можно тоньше. После чего доведите до готовности, подливая бульон или мясной соус. Вместе с этим соусом аккуратно разложите шницели на подносе, сбрызнув соком 1 лимона (или половинки, если шницелей мало).

Таким же образом можно приготовить бифштексы из молодой баранины, предварительно очистив ее от пленок и соскоблив с реберной кости.

313. Шницели с ветчиной

Приготовьте шницели, как в предыдущем рецепте, и обмакните их в яйцо. Сверху положите тонюсенький ломтик постно-жирной ветчины по размеру шницеля. Вместе с ветчиной обваляйте в панировке, чуть присолите и подрумяньте на сливочном масле с той стороны, где нет ветчины. На ветчину вместо трюфелей положите столь же тонкие ломтики пармезана или грюйера, немного потушите на небольшом огне и подайте с мясным соусом и лимоном или же с томатным соусом.

314. Котлеты [103]

Не подумайте, что я собираюсь учить вас делать котлеты. Их умеют делать все, начиная с осла, который, похоже впервые показал их образец роду человеческому.[104] Я только расскажу вам, как их готовят некоторые из остатков отварного мяса, но если вам больше нравится простой рецепт из сырого мяса, то не хлопочите с таким количеством приправ.

Порубите отварное мясо ножом, а отдельно измельчите ломтик постно-жирной ветчины и соедините с фаршем. Приправьте пармезаном, солью, перцем, специями, изюмом, кедровыми орешками, несколькими столовыми ложками кашицы из хлебного мякиша, сваренного в бульоне или молоке, и свяжите

этот фарш одним или двумя яйцами – в зависимости от количества. Слепите из фарша шарики размером с яйцо, сплющите их снизу и сверху, как земной шар, обваляйте в панировке и припустите в сковороде, залив яичным соусом и лимонным соком.

Если не выносите жареного лука, положите в сковороду только небольшой кусочек сливочного масла, однако если лук поджарен правильно, то не вредит желудку, а, наоборот, способствует лучшему пищеварению. Помню, ужинал я как-то с несколькими дамами в модной траттории, которая похвалялась французской кухней – уж слишком французской! И подали нам блюдо субпродуктов с горошком. И те, и другой были свежайшими, отменного качества и приправлены хорошим соусом, но, поскольку жарились только в масле, без лука и безо всяких отдушек, блюдо, которое могло бы стать истинным лакомством, оказалось тяжеловато для наших желудков.

315. Польпеттоне

Синьор Польпеттоне, прошу сюда, не смущайтесь, я хочу познакомить вас с моими читателями.

Я знаю: вы скромны и робки, оттого что, по сравнению с вашими сестрами, не слишком хорошо известны. Но мужайтесь, будьте уверены: стоит мне замолвить за вас словечко, кто-нибудь непременно захочет вас попробовать и, вполне вероятно, останется доволен.

Польпеттоне, как и котлеты, готовится из остатков отварного мяса, и, несмотря на простоту приготовления, его едят очень охотно. Срежьте жир и порубите постное мясо ножом. Приправьте по вкусу солью, перцем, пармезаном, 1–2 яйцами и 2–3 ст. л. хлебной кашицы, сваренной в молоке, в бульоне или просто в воде, немного сдобренной сливочным маслом. Все хорошенько перемешайте, сформируйте овальный хлебец, присыпьте мукой и обжарьте на свином сале или оливковом масле. Вы увидите, как он из мягкого станет компактным и сверху образуется корочка. Затем переложите его из сковороды в сотейник и потушите в сливочном масле. Отдельно приготовьте в кастрюльке соус из двух взбитых яиц, щепотки соли и сока 1/2 лимона, доведя на небольшом огне до густоты сливок. Этим соусом залейте польпеттоне перед подачей на стол.

Чтобы он не развалился, переворачивайте его на сковороде при помощи тарелки или медной крышки – как омлет.

316. Польпеттоне из сырого мяса по-флорентийски

Возьмите полкило постной, бескостной телятины, очистите ее от пленок и хрящиков и сперва отбейте, а потом мелко порубите ножом вместе с ломтем постно-жирной ветчины. Слегка посолите, поперчите и добавьте пряностей и яйцо, хорошенько перемешайте и мокрыми руками сформируйте шар, обваляв его в муке.

Приготовьте заправку из кусочка луковицы размером с грецкий орех, петрушки, сельдерея и морковки и поставьте обжаривать на сливочном масле. Когда заправка приобретет золотистый цвет, выложите на нее польпеттоне. Обжарьте его со всех сторон, а затем влейте в сковороду 1/2 стакана воды, в которой разболтали 1/2 ст. л. муки. Закройте крышкой и тушите на очень небольшом огне, следя за тем, чтобы не пригорел. Перед подачей залейте оставшимся в сковороде соусом и сбрызните соком 1/2 лимона.

Если желаете приготовить это блюдо по-пьемонтски, положите в середину сформированного шара крутое яйцо, которое придаст польпеттоне красоту, когда вы будете резать его на ломтики. Лично я не представляю, как это блюдо может не понравиться вашим гостям.

317. Кнели

Кнели – блюдо французского происхождения, как явствует из его названия,[105] не имеющего аналога в итальянском языке. Возможно, его придумал повар, чей хозяин не имел зубов.

Вам потребуется:

Молочная телятина, 120 г
Почки молочного теленка, 80 г
Мука, 50 г
Сливочное масло, 30 г
1 яйцо и 1 желток
Молоко, 200 мл

Очистите мясо от пленок и жира и, определив вес, порубите ножом как можно мельче, а затем истолките в ступке, пока у вас не получится однородная масса.

Приготовьте бешамель из указанного количества муки, масла и молока, остудите его и перемешайте с истолченным мясом, яйцами и солью. Вымешивать надо очень тщательно. Затем слегка присыпьте доску мукой, выложите на нее фарш, обваляйте и слепите 18–20 колбасок длиной в палец.

Налейте воды в широкую кастрюлю и, когда вода закипит, бросьте туда кнели. Пусть они покипят минут 8–10 и как следует

разбухнут. Тогда выловите их шумовкой и подавайте в томатном соусе из рецепта № 125, к которому прибавьте немного свежих или сушеных грибочков, предварительно отваренных в этом соусе, и несколько маслин, вытащив из них косточки. Томатный соус можно заменить мясным или же обжаркой из потрохов. Кнели также можно делать из белого куриного мяса или рыбного филе. Упомянутого количества хватит на пятерых.

Если вы остановились на томатном соусе, который, на мой взгляд, лучше всего подходит к этому нежнейшему блюду, припустите на огне 30 г сливочного масла и 1 ст. л. муки и, когда мука приобретет ореховый цвет, вылейте туда соус.

318. Тушеный ягненок

Возьмите 500 г ягнятины от филейной части и обжарьте на свином сале холодного копчения. В сотейник поместите заправку из оставшегося в сковороде жира, чеснока и петрушки. Когда чеснок подрумянится, положите туда же обжаренную баранину, посолите, поперчите, переверните несколько раз и оставьте тушить, пока мясо не вберет в себя всю заправку. Затем приправьте его следующим соусом: взбейте в мисочке два яйца с хорошей щепотью тертого пармезана и соком 1/2 лимона. Залейте ягнятину, перемешайте, и как только яйцо чуть схватится, подавайте к столу.

319. Ягненок с горошком по-романьольски

Возьмите четверть задней части ягненка, нашпигуйте двумя зубчиками чеснока, порезанного на полоски, и несколькими веточками розмарина (именно веточками, а не листиками, потому что веточки можно будет удалить перед подачей к столу). Возьмите кусочек сала или ломтик грудинки и мелко нарежьте. Поставьте мясо на огонь в сотейнике вместе с салом и добавьте немного оливкового масла. Посолите, поперчите и подрумяньте. После этого положите в сотейник кусочек сливочного масла, томатный соус или томат-пасту, разведенную бульоном или водой, и доведите мясо до полной готовности. Переложите его на блюдо, высыпьте горошек в оставшийся в сотейнике соус, пусть немного потомится. Ягненка подавайте к столу обложив горошком.

Подобным образом можно приготовить кусок молочной телятины от филейной или задней части.

В Тоскане эти блюда готовят примерно так же, только обходятся одним оливковым маслом.

320. Плечо ягненка по-венгерски

Ну, если не по-венгерски, то по-испански или по-фламандски: как назвать – неважно, лишь бы блюдо пришлось по вкусу.

Порежьте плечо на тонкие квадратные ломтики в три пальца шириной. Измельчите 2 молодые луковки или 3–4 головки белого лука. Поставьте обжаривать на сливочном масле до стойкого золотистого цвета, затем положите мясо, посолив и поперчив его. Дождитесь, когда ягнятина изменит цвет, после чего добавьте еще кусочек масла, перемешанного с мукой. Перемешайте и как следует подрумяньте, а затем доведите до готовности, то и дело подливая бульон. К столу подавайте не сухим, а в соусе.

321. Тушеные ягнячьи яички

Готовя тушеные ягнячьи яички, не берите пример с одной кухарки, которой хозяин велел порезать их пополам, а она порезала наискось. Та же умница однажды нанизала на вертел дроздов задом наперед. Так вот, порежьте яички вдоль, чтобы они сохраняли свою естественную форму, и поставьте тушить в широком сотейнике. Но прежде приготовьте заправку из чеснока, петрушки и оливкового масла. Когда все малость подрумянится, влейте половник бульону. Бросив в этот соус яички, приправьте их солью и перцем. На стадии полуготовности добавьте кусочек сливочного масла, немного томатного соуса или томат-пасты и дотушите, подливая бульон по мере необходимости.

Посторонним это блюдо лучше не подавать, а для семейного обеда оно и вкусно, и недорого; внутренняя часть яичек более нежная.

322. Котекино [106]

Не скажу, что это блюдо чересчур изысканно, но для семейной трапезы вполне годится. Можете угостить им и близких друзей. Кстати о последних. Джусти[107] говорит, что тем, кто достоин именоваться ими, следует время от времени умащивать усы за вашим столом. Я полностью с ним согласен, притом полагаю, что им не грех у вас и горло промочить.

Возьмите котекино весом 300 г и снимите кожицу. Хорошенько отбейте кусок постной телятины или говядины (200–300 г), чтобы получилась тонкая широкая отбивная. Заверните в нее котекино, обвяжите бечевкой и поставьте на огонь в глубокой сковороде с кусочком сливочного масла, сельдереем, морковью и 1/4 луковицы, все крупно порезав. Соли и перца не нужно,

поскольку котекино содержит их в избытке. Если захотите приправить получившимся соусом макароны, добавьте к нему несколько ломтиков постно-жирной ветчины или грудинки. Когда колбаса подрумянится со всех сторон, влейте воды, чтобы закрывала ее наполовину, добавьте несколько сушеных грибочков и тушите до полной готовности. Процедите соус, бросьте в него упомянутые грибы и приправьте им макароны вместе с сыром и сливочным маслом. Котекино, срезав бечевку, также подайте, полив соусом.

Такой соус к макаронам хорошо загустить щепоткой муки. Бросьте ее в сковороду с кусочком сливочного масла, когда мука изменит цвет, влейте соус и дайте ему немного покипеть.

К этому блюду очень подойдет гарнир из моркови, отваренной до 2/3 готовности и потушенной в том же соусе.

323. Тушеный мускул

Каждый знает, что мускулы всех животных, включая такого зверя, как человек, – это пучки волокон, из которых состоит мясо. Но на флорентийском диалекте «мускулом» именуется часть телячьей туши у оконечности бедра, или плеча. Эта часть содержит мягкие студенистые сухожилия, как нельзя лучше подходящие для приготовления данного кушанья.

Нарежьте на кусочки 500 г «мускула» постной или молочной телятины. Поставьте обжаривать на оливковом масле 2 зубчика чеснока, не очищая, но немного раздавив их. Чуть обжарив чеснок, бросьте в сковороду подсоленное и поперченное мясо и, когда оно подрумянится, посыпьте его 1/2 ст. л. муки, добавьте томатный соус или томат-пасту и кусочек сливочного масла, а затем, понемногу подливая воду или бульон, доведите до готовности, следя за тем, чтобы в сковороде оставалось достаточно соуса. Разложите на блюде ломтики поджаренного хлеба, сверху поместите тушеное мясо вместе с соусом и подавайте к столу. Можно подать и без гренок, добавив вместо них в сковороду ломтики свежих грибов или картофеля, когда мясо будет почти готово.

324. Тушеная грудка молочной телятины с фенхелем

Нарежьте грудку молочной телятины, не вынимая костей. Приготовьте заправку из чеснока, петрушки, сельдерея, морковки и небольшого кусочка грудинки. Полейте оливковым маслом, посолите, поперчите и поставьте обжаривать вместе с мясом, то и дело переворачивая. Когда мясо подрумянится немного, чуть

присыпьте его мукой, добавьте томатный соус или томат-пасту и доведите до готовности, время от времени подливая бульон или воду. Напоследок положите кусочек сливочного масла и фенхель, порезанный крупными зубцами и уже слегка отваренный в воде и обжаренный на сливочном масле. Не забывайте, что тушеные блюда всегда готовятся под крышкой.

Сковороды для тушения лучше всего медные, луженые. Пусть люди говорят, что им угодно, но медь, если она хорошо отчищена, всегда предпочтительнее железной и глиняной посуды, поскольку в железных пища пригорает, а глиняные трескаются, впитывают жир и после долгого употребления начинают вонять.

325. Молочная телятина в молочном соусе

В таком соусе телятина выходит очень ароматной, а вдобавок простой и здоровой, поэтому привожу вам рецепт. Возьмите кусок молочной телятины от задней части, отбейте, перевяжите, чтобы кусок оставался компактным, и поставьте обжаривать, как в предыдущем рецепте.

Допустим, кусок у вас весит 500 г без кости. Выложите дно сковороды очень тонкими ломтиками грудинки (30 г) и положите 30 г сливочного масла. Поверх положите 1/2 лимона, порезанного на 4 тонких колесика, удалив кожицу и косточки. И сверху поместите вашу телятину, чтобы хорошенько обжарить ее со всех сторон, только следите, чтобы не пригорела, ведь жидкости в сковороде мало. Обжарив, слейте лишний жир, приправьте мясо перцем и солью и чуть погодя влейте стакан горячего молока, которое вскипятили отдельно. Не пугайтесь, если молоко свернется, что очень даже возможно.

Накройте сковороду двойным слоем бумаги и на медленном огне доведите мясо до готовности. Перед подачей процедите соус и полейте им мясо.

Указанного количества должно хватить на четверых.

326. Фаршированная грудка молочной телятины

Вам потребуется:

Грудка молочной телятины одним куском, 500 г
Постный кусочек молочной телятины без кости, 170 г
Постно-жирная ветчина, 40 г
Болонская мортаделла, 40 г
Пармезан, 15 г

1 яйцо
1/4 зубчика чеснока и 4 или 5 листиков петрушки

Упомянутый постный кусочек телятины очистите от пленок и хрящиков и мелко порубите вместе с жиром от ветчины, срезав его с указанных 40 г. К этому фаршу добавьте чеснок и петрушку, тоже измельчив их, а также пармезан, яйцо, щепотку перца, немного соли. Все как следует перемешайте. Если у вас случайно нашлась шляпка трюфеля, порубите и ее в фарш, что придаст ему изумительный вкус.

Удалите из грудки жесткие кости, а тонкие оставьте. Разложите ее на тряпице и раскройте, прорезая ножом под ребрышками – так, чтобы ширина увеличилась вдвое, как будто вы раскрыли книгу. На половину грудки, где остались мягкие кости, положите фарш, а поверх него – на небольшом расстоянии друг от друга – часть ветчины и мортаделлы, порезав их полосками шириной в палец. На этот первый слой положите второй и третий, если останется, все время перемежая фарш ветчиной и мортаделлой. Покончив с этим, натяните на эту начинку вторую половину грудки, так сказать, закрывая книгу, и толстой иглой с продетой бечевкой прошейте по краям, чтобы фарш не вывалился. Вдобавок туго перевяжите весь кусок шпагатом крест-накрест. Подготовив мясо, поставьте его на огонь в сковороде, добавив кусок сливочного масла, соль и перец. Как только телятина подрумянится с обеих сторон, доведите ее до готовности, понемногу подливая воды.

Подавайте горячей с загустелым соусом, но прежде срежьте бечевку и шпагат. Если блюдо приготовлено, как должно, грудку можно будет порезать на ломтики, на которых начинка будет смотреться очень красиво. Можете подать на гарнир зеленый горошек, припущенный в соусе от телятины, или порезанный на дольки и предварительно отваренный фенхель.

327. Жаркое из молочной телятины с шалфеем

Это блюдо готовится из филейной части молочной телятины, очищенной от пленок, но с костью и порезанной на тонкие отбивные. Возьмите сотейник или медную глубокую сковороду и поставьте на огонь, бросив туда целые листочки шалфея и кусок сливочного масла. Чуть припустив зелень, выложите отбивные и, пока они обжариваются на сильном огне, посолите их с обеих сторон, слегка присыпьте мукой и доведите до готовности, влив марсалу. Жидкости в посуде должно быть немного.

Из 500 г очищенного филе у вас получится 6 отбивных; на это

количество налейте в стакан марсалы на один палец. Муки насыпьте 1 ч. л. Можно добавить немного томатного соуса.

328. Фаршированное свиное филе

Под филе я имею в виду кусок мякоти у оконечности ребер. Вам потребуется:

Свиное филе, 1 кг
Жировая свиная сетка, 100 г
Постная молочная телятина, 50 г
Постно-жирная ветчина, 50 г
Мортаделла, 50 г
Костный мозг, 30 г
Тертый пармезан, 30 г
1 яичный желток
Щепотка мускатного ореха – по желанию

Подрумяньте на сливочном масле молочную телятину. Измельчите ее вместе с ветчиной и мортаделлой, а затем истолките в ступке до однородного фарша. Выложите его на разделочную доску, добавьте к нему костный мозг, пармезан и желток, чуть приправьте солью, перцем и мускатным орехом и лезвием ножа разотрите все до однородности. С филейной части срежьте жир, удалите кости и порежьте на 7–8 отбивных, но так, чтобы все они соединялись у основания и их можно было раскрыть, как страницы книги. На каждую отбивную положите 1 ст. л. фарша, слепите их вместе, сверху посолите, поперчите и туго перевяжите шпагатом. Заложите подготовленный кусок в жировую сетку, перевяжите ниткой, чтобы сетка плотно прилегала, и потушите на медленном огне в глубокой сковороде, ничего больше туда не добавляя. Через три часа мясо будет готово; его хватит на восемь порций.

Это блюдо хорошо как в горячем, так и в холодном виде, притом не тяжело для желудка. Горячее можете подать с гарниром из овощей, потушенных в выделившемся из мяса жире. Нарезайте не по линиям отбивных, а поперек, тогда оно будет красиво выглядеть на блюде.

329. Говядина с гвоздикой

Для этого блюда подойдет не только говядина, но и телятина.

Возьмите хороший кусок от бедренной или задней части, отбейте его и положите на ночь мариновать в вине. Если мяса у

вас примерно 1 кг, нашпигуйте его свиным салом и 4 веточками гвоздики, перевяжите и поставьте на огонь с 1/2 луковицы, порезанной тонкими ломтиками, сливочным и оливковым маслом в равных частях и посолите. Обжарьте мясо со всех сторон и, когда лук размягчится, влейте 1 стакан воды, накройте сковороду несколькими слоями бумаги, придавите сверху крышкой и на медленном огне доведите мясо до готовности. Срежьте перевязки и подавайте в собственном обезжиренном и процеженном соусе. Кусочки сала для шпигования, как я уже упоминал, надо резать толщиной в палец и приправлять солью и перцем.

Полагаю, это блюдо не слишком подходит для слабого желудка.

330. Потроха в вине

Бараньи потроха требуют определенной подготовки; потроха более крупного животного надо просто отварить до полуготовности и, при необходимости, очистить от пленки. Первые оставьте целиком, вторые порежьте на ломтики. Те и другие хорошенько обваляйте в муке и поставьте обжаривать на сливочном масле, приправив солью и перцем. Затем залейте их марсалой или мадерой и просто доведите до кипения. Можете отдельно приготовить соус из горстки муки, кусочка сливочного масла и вина.

Если вам по вкусу мясной соус, в нем потроха станут еще вкуснее.

331. Требуха в соусе

Приготовленная и приправленная требуха[108] – вполне обыденное блюдо, но мне думается, она не слишком показана слабому и деликатному желудку,[109] быть может, за исключением той, которую готовят миланцы, нашедшие способ делать ее легкой и нежной, а также корсиканцы, чей рецепт приведу ниже. В некоторых городах требуху продают уже вареной, что очень удобно, но если таковой не найдете, отварите ее дома, причем выбирайте ту, что покрупнее. Отварив, порежьте ее на кусочки в полпальца толщиной и обсушите тряпицей. Затем положите обжаривать в глубокой сковороде на сливочном масле. Когда масло впитается, добавьте мясной соус, а если его у вас нет – томатный. Приправьте солью и перцем и доведите до полной готовности. Когда выложите на блюдо, посыпьте горсткой тертого пармезана.

332. Требуха с яичницей

Отварите и порежьте требуху, как в предыдущем рецепте, и поставьте обжаривать в заправке из чеснока, петрушки и сливочного масла, посолив и поперчив. Как только доведете до готовности, залейте взбитыми яйцами, перемешав их с лимонным соком и тертым пармезаном.

333. Требуха по-корсикански

Приготовив блюдо по этому рецепту, вы будете удивлены тем, какое оно аппетитное и как хорошо усваивается. Секрет состоит в том, чтобы готовить требуху с мясным соусом. Однако это блюдо готовят сравнительно редко, так как во многих областях не принято продавать и употреблять в пищу ноги крупного рогатого скота, но в данном случае их клейкость необходима для надлежащего связывания соуса.

Вам потребуется:

Требуха, 700 г
Говяжья нога без кости, 100 г
Сливочное масло, 80 г
Свиное сало, 70 г
1/2 большой луковицы
2 маленьких зубчика чеснока
Мускатный орех и специи
Мясной соус по вкусу
Горсть тертого пармезана

Подчеркиваю: требуха нужна *сырая* (кое-где продают только вареную).

Хорошенько промойте ее и нарежьте полосками не шире полупальца. Точно так же порубите и кусок ноги. Мелко нарезанный лук обжарьте на сильном огне со сливочным маслом. Когда он приобретет золотистый оттенок, добавьте порубленное свиное сало и покрошенный чеснок. Затем бросьте в кастрюлю требуху и кусочки ноги, посолите, поперчите и добавьте специй по вашему вкусу. Обжаривайте, пока вся влага не впитается, налейте мясной соус и на медленном огне доведите до готовности. Чтобы требуха стала мягкой, вам понадобится от 7 до 8 часов. Если соус выкипает, доливайте бульон. Готовое блюдо присыпьте тертым пармезаном и сверху прикройте поджаренным хлебом, пропитав его соусом. Указанного количества хватит на 5 порций.

334. Котлетки из требухи

Этот рецепт я нашел в кулинарном трактате 1694 года.[110] Его описание может показаться странноватым, поэтому не все решатся его попробовать. Но хотя блюдо не отличается изыском, благодаря приправам оно приятно на вкус и не тяжело для пищеварения.

Вам потребуется:

Вареная требуха, 700 г
Постная ветчина, 100 г
Тертый пармезан, 30 г
Говяжий костный мозг, 20 г
2 яйца
Мускатный орех и другие специи
Небольшой пучок петрушки
Густая кашица из хлебного мякиша и молока или бульона, 2 ст. л.

Острым ножом покрошите требуху как можно мельче, так же порубите ветчину, костный мозг и петрушку, добавьте два яйца, остальные ингредиенты, подсолите и хорошо перемешайте. Слепите из полученного фарша 12–13 котлеток (на четверых их вполне хватит), обваляйте в муке и как следует обжарьте на свином сале или в оливковом масле.

Теперь порежьте 1/4 небольшой луковицы и обжарьте на сливочном масле (ок. 60 г). Когда лук станет золотистым, положите в эту же посуду котлетки, чуть погодя добавьте томатный соус или пасту, разбавленную бульоном, и тушите под крышкой минут десять, то и дело переворачивая. Перед подачей посыпьте блюдо тертым пармезаном. Автор украшает блюдо кишмишем и кедровыми орешками, но, думаю, можно обойтись и без них.

335. Тушеная говяжья нога

По ассоциации с требухой вспоминается блюдо, заслужившее популярность у флорентийцев благодаря питательности и легкому, оригинальному вкусу. Во Флоренции специально для приготовления мясных блюд забивают молодых телочек, и если в других краях отдельные их части используются лишь на выделку кожи, у нас можно купить очищенные от волосяного покрова ноги – целиком или кусками.

Итак, возьмите говяжью ногу, отварив ее, удалите кость, мясо

порежьте небольшими кусочками и обжарьте на сильном огне со сливочным маслом, солью и перцем. Добавьте немного мясного соуса и, когда он закипит, всыпьте тертого пармезана. Если нет мясного соуса, замените его томатным или томат-пастой.

Однажды у моей пожилой гостьи от этого блюда случилось несварение, возможно, потому, что она съела слишком много, а мясо, требующее долгой тепловой обработки, было недостаточно мягким.

336. Тушеный язык

Возьмите говяжий язык целиком (без бородки он должен весить не менее 1 кг) и варите до тех пор, пока кожица не станет легко сниматься. Затем действуйте следующим образом.

Приготовьте заправку из 50 г постно-жирной ветчины, 1/2 средней луковицы, сельдерея, моркови и петрушки. Добавьте 50 г сливочного масла и вместе с языком, приправленным солью и перцем по вкусу, поставьте обжариваться. Когда язык приобретет золотистый цвет, влейте бульон, добавьте немного томат-пасты или томатного соуса и процедите в кастрюлю мясной соус. Отдельно приготовьте подливу из 20 г сливочного масла и 1 полной ст. л. муки. Когда мука потемнеет на огне, подмешайте ее к соусу, прогрейте еще несколько минут и добавьте нарезанный ломтиками сельдерей и душистые травы.

Рецепт рассчитан на 7–8 порций.

337. Телячья печень по-армейски

Мелко нарежьте лук-шалот или зеленый лучок, обжарьте в смеси сливочного и оливкового масла и, как только зелень изменит цвет, бросьте в сковородку тонкие ломтики печенки. Обжарив ее до полуготовности, подсолите, поперчите и посыпьте щепоткой мелко нарезанной петрушки. Потушите немного на медленном огне, чтобы печень оставалась сочной. Перед подачей слегка сбрызните лимонным соком.

338. Бараньи отбивные или телячье филе с куриными потрохами

На дно кастрюли положите ломтик ветчины, немного сливочного масла и пучок из морковки, сельдерея и стеблей петрушки. Сверху разместите отбивные из филейной части кастрированного барашка, подсолив и поперчив их. Обжарьте с обеих сторон и при необходимости добавьте еще немного

сливочного масла. Затем покрошите в кастрюлю куриные желудочки и – чуть позже – печенку, прочие потрошки, свежие грибы или сушеные, предварительно замоченные. Когда и эти добавки подрумянятся, залейте все бульоном и тушите на медленном огне. Для связывания соуса добавьте чуток муки и влейте полстакана доброго белого вина, прокипяченного отдельно и уменьшившегося в объеме наполовину. Когда соус станет однородным по консистенции, пропустите его через сито. Перед подачей на стол удалите ветчину и ароматический пучок и залейте отбивные через воронку обезжиренным соусом.

Точно так же можно приготовить телячье филе, добавив к нему, помимо прочих ингредиентов, горошек. Готовьте старательно, и вы почувствуете, какой изысканный вкус у этого блюда.

339. Отбивные, фаршированные артишоками

Удалите все жесткие листья артишоков и порежьте их на 4–5 долек. Возьмите ломтик постно-жирной ветчины, измельчите, смешайте с кусочком масла и этой смесью намажьте дольки артишока. Как следует отбейте отбивные – телячьи или говяжьи, – посолите, поперчите и в каждую положите по два этих зубчика, потом заверните в рулетики и крест-накрест перевяжите ниткой.

Мелко порежьте кусочек луковицы, высыпьте в сковороду, добавив сливочного и оливкового масла; когда лук как следует подрумянится, положите поверх него отбивные, еще немного приправьте солью и перцем. Обжарьте до золотистого цвета, а затем доведите до готовности в томатном соусе или томат-пасте, разбавив ее водой. Перед подачей обрежьте нитки.

340. Телячье филе в марсале

Телячье филе – очень нежное мясо, но, если каналья мясник положил вам жилистую часть, будьте уверены, что половину вы скормите коту.

Сверните мясо в рулет, перевяжите и на 1 кг добавьте среднюю луковицу, порезав ее тонкими кольцами, несколько ломтиков ветчины, кусочек сливочного масла, соль и перец. Когда рулет со всех сторон приобретет золотистый цвет и лук хорошо обжарится, бросьте в посуду щепоть муки и, едва она пожелтеет, влейте бульон или воду. Тушите на слабом огне, затем процедите и обезжирьте соус, влейте неполную рюмочку марсалы и еще немного потомите на огне. Подавайте в соусе, который не должен быть слишком густым из-за того, что вы переложили муки.

Филе можно нашпиговать салом и тушить только с маслом и марсалой.

341. Филе а-ля Париж

В тратториях часто слышишь, как посетители заказывают филе а-ля Париж. Видимо, это блюдо пользуется такой популярностью оттого, что оно просто в приготовлении, полезно и питательно, поэтому считаю нелишним поделиться с вами его рецептом. Попросите вашего мясника нарезать вам из филейной части круглых отбивных толщиной в полпальца, обжарьте их на сильном огне, добавив сливочного масла посолив и поперчив, и когда они со всех сторон покроются золотистой корочкой, а внутри останутся сочными и чуть сыроватыми, немедленно снимите с огня и посыпьте нарезанной петрушкой. Но перед подачей на стол залейте отбивные мясным или ему подобным соусом, а еще проще – соусом, выделившимся из мяса, добавив в него немножко муки и бульона.

342. Мясо по-генуэзски

Вам потребуется отбивная из постной телятины, весом от 300 до 400 г; ее надо хорошенько отбить. Затем взбейте 3–4 яйца, приправьте солью и перцем, добавьте щепотку тертого пармезана и столько же мелко нарезанной петрушки и поджарьте на сливочном масле; из всего этого делается омлет примерно по размеру вашей отбивной. Прикройте отбивную омлетом, срезая с него лишнее и добавляя кусочки в оголенные места. Сверните отбивную вместе с омлетом в рулет и крепко завяжите. Затем подсолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на сковороде в масле. Когда мясо со всех сторон покроется золотистой корочкой, добавьте бульон, доведите блюдо до готовности и подавайте вместе с соусом, который благодаря муке получится довольно густым.

343. Манный пудинг с мясной начинкой

Пудинги с начинкой из мяса или потрохов обычно делают из овощей, риса или манки. В данном случае вы можете воспользоваться рецептом № 230, добавив сливочное масло и пармезан. Выложите массу в гладкую форму либо в форму с отверстием посередине, смазав их маслом и выстелив промасленной бумагой. Мясную начинку, которую надо будет выложить в центр манного пудинга или в отверстие формы,

сдобрите трюфелями или сушеными грибочками. Готовьте на водяной бане и подавайте горячим, полив сверху соусом для красоты.

344. Пудинг из дрожжевого теста

Этот пудинг послужит вам вместо хлеба, внутрь которого запечена сочная мясная или грибная начинка.

Вам потребуется:

Мука, 300 г
Сливочное масло, 70 г
Другие жиры, 30 г
Пивные дрожжи, 30 г
3 яичных желтка
Сливки или жирное молоко, 200 мл
Соль по вкусу

Должен предупредить, что сливок может уйти больше.

Из 1/4 муки, дрожжей и небольшого количества подогретых сливок замесите тесто как на оладьи и поставьте в теплое место подходить. Перемешайте остальную муку с 70 г растопленного сливочного масла, яичными желтками, солью, опарой, когда она поднимется вдвое, и добавьте еще теплых сливок. Мешайте деревянной ложкой в миске, пока тесто не начнет отлипать от стенок, затем вновь поставьте его в теплое место, и как только подойдет, выложите на доску, присыпанную мукой; руками (их также обмакните в муку) растяните до толщины в полсантиметра.

Возьмите гладкую форму «чудо» объемом примерно 1,5 л; тесто на этой стадии заполнит ее до половины. Форму смажьте, присыпьте мукой и начинайте выкладывать в нее тесто, порезанное на полоски. Каждый слой при помощи кисточки смазывайте 30 г растопленного сливочного масла. Потом форму накройте и снова поставьте в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет к самому краю, ставьте его в печь.

Выложите испеченный пудинг, заполните отверстие заранее приготовленной начинкой и подавайте. Пудинга хватит на 6–5 порций.

345. Рисовый пудинг с соусом и потрохами

Сделайте хороший мясной соус и подайте его как к рису, так и к потрохам. К последним можете добавить несколько ломтиков ветчины. Сперва обжарьте их на сливочном масле, посолите,

поперчите и доведите до готовности в мясном соусе. Немного трюфелей или других грибов сделают блюдо только лучше.

Рис также обжарьте на сливочном масле, не добавляя влаги, а потом залейте кипящей водой, доведите до готовности, приправьте мясным соусом и напоследок – пармезаном. Если риса у вас 300 г, остудите его немного и размешайте в нем два взбитых яйца.

Возьмите гладкую круглую или овальную форму, смажьте ее сливочным маслом, дно покройте промасленной бумагой и выложите рис, поставив его запекать в печи. Когда пудинг будет готов, полейте его сверху потрохами с соусом, который предварительно загустите щепоткой муки, и подавайте, красиво разложив потроха, пропитанные соусом.

346. Пудинг от синьоры аделе

Прекрасная и добрейшая синьора Аделе просит познакомить вас с рецептом ее пудинга, у которого столь деликатный вкус.

Вам потребуется:

Сливочное масло, 100 г
Мука, 80 г
Грюйер, 70 г
Молоко, 0,5 л
4 яйца

Приготовьте бешамель из муки, молока и масла; прежде чем снять с огня, добавьте грюйер, тертый или порезанный кусочками, и подсолите. Когда бешамель чуть остынет, вбейте яйца – сначала желтки, по одному, потом взбитые белки.

Перелейте все в гладкую форму «чудо», смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и готовьте в печи, полив перед подачей соусом из потрохов.

Пудинга хватит на шесть персон.

347. Пудинг по-генуэзски

Вам потребуется:

Молочная телятина, 150 г
Куриная грудка, 130 г
Постно-жирная ветчина, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Тертый пармезан, 20 г

3 яйца
Щепотка мускатного ореха
Щепотка соли

Мелко изрубите ножом телятину, грудку и ветчину и поместите их в ступку вместе с маслом, пармезаном и кусочком хлебного мякиша, размоченного в молоке. Тщательно истолките фарш, чтобы его можно было пропустить через сито. Выложите все в миску и добавьте 3 ст. л. бешамели, приготовленной по рецепту № 137: соус придаст фаршу консистенцию кашицы. Вбейте яйца, соль и мускатный орех. Хорошенько перемешайте.

Возьмите гладкую жестяную форму, смажьте дно и борта сливочным маслом и выстелите донышко обрезанным по форме листом бумаги, также промасленной. Выложите смесь и готовьте ее на водяной бане.

Перевернув пудинг на блюдо, снимите бумагу и полейте сверху соусом, сделанным из куриной печенки, потушенной в мясном соусе. Подавайте горячим, и если вы все сделали правильно, гости непременно будут рассыпать похвалы этому нежному блюду.

Однако надо заметить, что мясо, перетертое в кашицу, всегда тяжелее для желудка, чем то, которое необходимо жевать, поскольку, как я уже отмечал, слюна является одним из элементов, облегчающих пищеварение.

348. Пудинг из свиного мозга

Благодаря входящим в него ингредиентам, это питательный и вкусный пудинг, который, по-моему, должен особенно нравиться дамам.

Вам потребуется:

3 свиных мозга
Если каждый из них весит примерно 400 г, для них нужны продукты в следующем количестве:
2 яйца и 1 желток
Сливки, 240 мл
Тертый пармезан, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Щепотка мускатного ореха
Соль по вкусу

Под сливками я разумею густые сливки, которые молочники снимают для взбивания.

Поставьте на огонь мозги с указанным количеством

сливочного масла, посолите и все время мешайте, так как мозги имеют свойство прилипать к поверхности сковороды. Потушите до готовности, но только не обжаривайте. Затем пропустите через сито. Добавьте пармезан, мускатный орех, взбитые яйца, сливки и, очень хорошо перемешав, переложите фарш в гладкую форму, смазанную холодным сливочным маслом, и поставьте доводить на водяной бане.

На мой вкус, этот пудинг в холодном виде даже лучше, чем в горячем. Его хватит на 6 порций.

349. Макаронная запеканка

Повара в Романье обычно мастерски готовят это архисложное, дорогое, но в надлежащем исполнении (что не так-то просто) отменное блюдо. В тех краях им принято блеснуть на карнавале, когда нет обеда или ужина, которые бы с него не начинались.

Я знавал одного едока из Романьи, который как-то вечером заявился в знакомое заведение в компании друзей, где на столе их уже поджидала роскошная запеканка на двенадцать персон.

– Как?! – возмутился гурман. – И это запеканка на всю ораву? Да я один ее слопаю!

– Что ж, – отвечал ему хозяин, – коли один слопаете, так мы вам ее оплатим.

Мой приятель, не мешкая, принялся за дело и вмиг умял всю запеканку.

Его друзья, разинув рты, наблюдали это зрелище.

– Ну, нынче-то он уж точно лопнет! – крикнул кто-то, полагая это шуткой.

Однако тело обжоры все раздувалось, раздувалось, кожа натянулась, как на барабане, сам он извивался и корчился, словно роженица, но тут подоспел к нему повар, вооруженный скалкою, и, словно тесто, раскатал брюхо, вместившее, наверно, не одну такую запеканку.

Такие обжоры в наши дни попадаются реже, чем в старину. Я думаю, причина тому двоякая: во-первых, конституция человеческого тела сделалась более субтильной, а во-вторых, на смену чревоугодию с развитием цивилизации пришли более возвышенные наслаждения.

На мой взгляд, лучше всего для этого блюда брать длинные неаполитанские макароны из нежнейшего теста, с толстыми стенками и узким отверстием, поскольку они лучше всего держат форму при варке и хорошо впитывают соус.

Привожу дозы для запеканки по-романьольски на двенадцать

персон, но вы можете пропорционально изменять их в ту и в другую сторону: запеканка, так или иначе, выйдет на славу.

Вам потребуется:

Макароны, 350 г
Пармезан, 170 г
Говяжьи или телячьи потроха, 150 г
Сливочное масло, 60 г
Трюфели, 70 г
Постно-жирная ветчина, 30 г
Горсть сухих грибов
Печенки 3–4 кур (желудочки тоже сгодятся, если срезать с них хрящики)
Если есть куриные гребешки и неснесенные яички – тем лучше.
Порошок мускатного ореха

Такое количество ингредиентов пусть вас не пугает: песочное тесто все в себя втянет.

Отварите макароны до полуготовности в соленой воде, промойте их, слейте влагу, опустите в соус из рецепта № 4 и на медленном огне доведите до готовности, пока не впитается соус.

Тем временем приготовьте бешамель, взяв половинные дозы из рецепта № 137. Потроха потушите в сливочном масле с солью и щепоткой перца и залейте бешамелью. Потроха режьте крупно, размером с орех. Когда они будут готовы, добавьте порезанную тонкими полосками ветчину, тонкие ломтики трюфелей, сушеные грибы, размоченные в горячей воде, и несколько щепоток мускатного ореха. Все хорошенько перемешайте.

Песочное тесто (полагаю, оно у вас уже готово; его лучше оставить отдохнуть на несколько часов) можно приготовить по рецепту № 589 (А), сдобрив его лимонной цедрой. И когда все составляющие будут в наличии, начинайте собирать вашу запеканку, что можно делать несколькими способами, я же придерживаюсь того, который принят в Романье, где запеканку готовят в специальной посуде из луженой меди. Возьмите большую форму и всю ее смажьте сливочным маслом. Стряхните лишний соус с макарон и выложите на дно первый слой, приправив его тертым пармезаном, кусочками масла, разбросав их по поверхности, и несколькими ст. л. бешамели с потрохами. Эту операцию повторяйте, пока у вас не кончатся макароны.

Теперь раскатайте сначала гладкой, потом рифленой скалкой песочное тесто в большой лист толщиной с монету и укройте им макароны до самого дна. Затем отрежьте две полоски теста шириной в два пальца и, наложив их крест-накрест, укрепите эту

«крышку». По окружности выложите полоску шириной в оставшиеся края посудины, а если любите украшения, из оставшегося теста налепите сверху разных финтифлюшек, не забыв поместить на вершине красивый бантик из теста. Смажьте всю поверхность яичным желтком и ставьте запеканку в печь либо в «чудо». И подавайте всем, у кого еще есть желание набить себе утробу.

350. Сборный соус

Приготовьте бешамель из:

150 г муки
70 г сливочного масла
30 г тертого пармезана
600 мл молока
Затем возьмите:
3 яйца
Соли по вкусу
Пучок шпината

Шпинат отварите, выжмите и протрите через сито.

В снятый с огня соус вбейте яйца и половину его закрасьте шпинатом.

Возьмите медную форму в виде кренделя (с отверстием) и по кругу хорошенько промажьте ее холодным сливочным маслом. Сперва налейте зеленую бешамель, потом желтую и поставьте готовить до загустения на водяной бане. Горячим выложите из формы на огнеупорное блюдо, наполните отверстие соусом из куриных и говяжьих потрохов или же отбивными из молочной телятины с трюфелями. Это лакомое блюдо доведите до готовности со сливочным маслом, или мясным соусом, или же как-нибудь иначе, но чтобы не испортить его деликатного вкуса. Вы увидите, что оно произведет фурор.

351. Рисовый пудинг с потрохами

Вам потребуется:

Рис, 150 г
Тертый пармезан, 30 г
Сливочное масло, 20 г
Молоко, ок. 700 мл
3 яйца

Соль по вкусу

Сварите рис в молоке, добавив масло, посолите и, полностью остудив, добавьте остальные ингредиенты. Переложите в гладкую форму «чудо», выстелив ее промасленной бумагой. Ненадолго (чтобы смесь не затвердела) поставьте на водяную баню. Выложите из формы горячим и в середину поместите приготовленные потроха. Этого количества хватит на пятерых.

352. Соус из куриных потрошков с сельдереем

Если к куриным потрохам добавить шейки, головки и лапки, получится всем известное семейное блюдо. Но когда вы готовите его только из печенок, гребешков, неснесенных яичек и желудочков (последние надо сперва отварить в бульоне и срезать хрящики), придайте ему нежный, приятный вкус следующим образом.

Сначала отварите на 1/3 готовности в подсоленной воде корешки сельдерея, порезав их примерно на длину в палец. Затем приготовьте заправку из постно-жирной ветчины и небольшого количества лука; поставьте ее обжаривать на сливочном масле до золотистого цвета, после чего добавьте вначале желудочки, порезанные на три части, потом щепотку картофельного крахмала и в последнюю очередь порезанные надвое печенки и все остальное. Подсолите и поперчите, подсыпьте специй, когда весь жир впитается, залейте бульоном и добавьте немного томатного соуса или томат-пасты. Отдельно поставьте обжаривать сельдерей на сливочном масле и, доведя до готовности, выложите в него потроха, немного потушите, подливая бульону, если потребуется, и подавайте.

353. Эскалопы по-болонски

Это простое и здоровое блюдо годится к завтраку или как одно из блюд семейного обеда.

Вам потребуется:

Постная молочная телятина без кости, 300 г
Картофель, 300 г
Постно-жирная ветчина, 80 г
Сливочное масло, 70 г
Тертый пармезан, 30 г
Щепотка мускатного ореха

Отварите картофель, не разваривая, или приготовьте на пару, что еще лучше, а затем порежьте на ломтики – как можно тоньше. Порежьте ветчину наискось на полоски шириной чуть меньше пальца.

Мелко-мелко порубите мясо ножом, приправьте солью, перцем и щепоткой мускатного ореха (его, как и подобные пряности, рекомендуется добавлять к пище, вызывающей газы). Разделите мясо на 12 частей, слепите из них 12 эскалопов, придавливая их лезвием ножа, и потушите, не обжаривая, в 1/2 указанного количества сливочного масла.

Возьмите блюдо или металлический поднос, полейте его образовавшимся соусом и выложите 4 эскалопа, прикрыв сверху 1/3 ветчины, а затем 1/3 картофеля, который приправьте тертым пармезаном и кусочками оставшегося масла. Повторите эту операцию три раза, немного потушите блюдо меж двух конфорок и подавайте. Этого количества должно хватить на 4–5 порций.

354. Голуби с горохом

Говорят, лучшие тушеные голуби получаются в соусе с горохом. Поэтому приготовьте их в соусе с заправкой из лука, ветчины, оливкового и сливочного масла, положив сверху голубей, а когда голубиное мясо подрумянится со всех сторон, подлейте воды или бульону и доведите до готовности. Соус процедите, обезжирьте и в нем сварите горох, который подадите на гарнир к голубям.

355. Отварное мясо, тушенное в соусе

Иногда отварное мясо стоит немного потушить в соусе. Выньте из бульона не слишком разваренный короткий и толстый кусок весом не менее 0,5 кг и положите в глубокую сковороду поверх заправки из грудинки, лука, сельдерея, моркови и кусочка сливочного масла. Приправьте солью, перцем и специями. Когда масло растопится, доведите мясо до готовности в томатном соусе или томат-пасте, разбавленной бульоном. Процедите и обезжирьте соус и вновь ненадолго поставьте на огонь вместе с мясом и размоченными сушеными грибами.

356. Мясо по-английски

Кулинарное искусство можно иначе определить как искусство причудливых и странных названий. «Toad in the hole» («Жаба в норе») – так называется блюдо, которое, как вы поймете из

рецепта и когда отведаете на вкус, может, и не слишком изысканно, но обзывать его «жабой» – воистину святотатство.

Если вы купите во Флоренции полкило мяса на бульон, то после извлечения кости у вас останется примерно 350 г. Взяв этот вес за основу, взбейте в миске яйцо вместе с 20 г муки и 200 мл молока. Порежьте мясо тонкими ломтиками, растопите в огнеупорном блюде 50 г сливочного масла и полейте им мясо. Затем подсолите, поперчите и добавьте специй. Когда мясо чуть обжарится с одной и с другой стороны, насыпьте на него полную ст. л. пармезана и вылейте сверху содержимое миски. Как только жидкость загустеет, подавайте к столу.

357. Мясо по-итальянски

Если у вас нет нетерпимости к луку, это блюдо предпочтительнее предыдущего. На то же количество мяса измельчите 150 г лука, выложите его на сковороду, добавив 50 г сливочного масла и, как только он начнет подрумяниваться, выкладывайте мясо, порезанное тонкими ломтиками. Добавьте чуть раздавленный зубчик чеснока прямо в шкурке (потом вы его выловите), приправьте солью и перцем. Когда мясо вберет весь жир, влейте бульон и спустя 7–8 минут добавьте щепоть резаной петрушки и сок 1/2 лимона. После этого блюдо можно подавать.

358. Оссобуко

Честь приготовления оссобуко надо предоставить миланцам, ибо оно является блюдом ломбардской кухни. Поэтому привожу рецепт, не претендуя на авторство и опасаясь насмешек.

Оссобуко – это телячьи голяшки, которые тушат в соусе так, что мясо получается очень нежным и вкусным. Поставьте на огонь голяшки по числу персон, выложив их на сырую заправку из мелко порезанного лука, сельдерея, моркови с добавлением кусочка сливочного масла, соли и перца. Когда мясо вберет весь жир, положите еще кусочек масла, перемешанного с мукой, чтобы придать ему цвет и связать соус. Доведите до готовности, добавляя воду и томатный соус или томат-пасту. Соус процедите, обезжирьте и вновь полейте мясо. Перед тем как снять с огня, сдобрите оссобуко тертой лимонной цедрой и щепотью резаной петрушки.

359. Мясо императрицы

Название чересчур пышное, а блюдо вполне сойдет к

семейному завтраку. Указанных ниже доз хватит на пятерых.

Вам потребуется:

Постная говядина от задней части, 500 г
Постно-жирная ветчина, 50 г
3 ст. л. с верхом тертого пармезана
2 яйца

Если у вас нет мясорубки для изготовления фарша из мяса и ветчины, воспользуйтесь ножом и ступкой. Добавьте к фаршу пармезан и яйца, приправьте солью и перцем, хорошо перемешайте и мокрыми руками слепите мясную лепешку в два пальца толщиной.

Поставьте на огонь в сотейнике 30 г сливочного и 2 ст. л. оливкового масла. Когда масло зашипит, выложите мясную лепешку, посыпав ее зубчиком чеснока, порезанного ломтиками и несколькими листиками розмарина. Обжаривайте, пока фарш не вберет весь жир, после чего добавьте томатный соус или разведенную водой томат-пасту. К столу подавайте в этом соусе.

Холодные блюда

360. Алый язык

Алый – поскольку в процессе приготовления он становится именно такого цвета, а вообще, это блюдо, на мой взгляд, весьма удачное.

Упомянув о языке, я невольно вспомнил строки Леопарди:

«Всем человек насыщается: сном и счастливой любовью,
Пением сладостным и восхитительной пляской невинной,
Боле приятными, боле желанными каждого сердцу,
Нежели речи; но ими язык насыщаться не хочет!»[111]

И впрямь с годами зуд болтливости в нас не утихает, а, напротив, растет пропорционально тому, как растет наше желание вкусно питаться, ведь это единственное утешение в старости, когда неумолимые законы природы предписывают не уступать чревоугодию под страхом тяжких недугов. В старости человек ест меньше, работа внутренних органов становится менее активной, железы начинают выделять немало излишнего и вредоносного, а отсюда ревматические боли, подагра, апоплексия и прочие «награды» из сундука синьоры Пандоры.

Так вернемся к языку, о котором я завел речь. Возьмите язык крупного животного, телячий или говяжий, и вотрите в него, в зависимости от размера, 20–30 г селитры.[112] Через сутки несколько раз промойте холодной водой и как следует натрите влажный язык солью, оставив еще на 8 дней. Каждое утро не забывайте переворачивать его в этом рассоле. Лучший способ приготовить язык – отварить его, положив в холодную воду и более не добавляя соли. В воду положите пучок душистых трав, пол-луковицы, нашпигованной гвоздичинками, и пусть язык варится 3–4 часа. Снимите шкурку, пока язык еще горячий, остудите и подавайте к столу. Это будет поистине королевская закуска, особенно если вы сделаете из нее заливное по рецепту № 3.

Язык можно подавать и горячим – отдельно или с гарниром из картошки или шпината.

Такой язык не рекомендую готовить в летнюю жару, так как соли может оказаться недостаточно для его сохранности.

361. Телячий язык в остром соусе

Возьмите целый язык молочного теленка и варите его в

подсоленной воде около 2 часов. Мелко нашинкуйте морковь и сельдерей и поставьте потушить в оливковом масле минут 5, затем отложите в сторону. Теперь сделайте еще одну заправку из 2 промытых и освобожденных от хребта анчоусов, 50 г маринованных каперсов, доброй горсти петрушки, хлебного мякиша, в равных долях смешанного с яйцом и уксусом, небольшой луковички и полдольки чеснока. Все это покрошите острым ножом, добавьте каплю оливкового масла, как следует перемешайте, а затем соедините обе заправки. Чтобы заправка была достаточно сочной, добавьте еще оливкового масла и сок 1/2 лимона и при желании приправьте солью и перцем. Ваш соус готов.

Снимите с горячего языка кожицу, отрежьте бородку со всеми ее косточками (она хороша и в отварном виде), а язык нарежьте тонкими ломтиками, заправьте приготовленным соусом и подавайте холодным. Блюдо очень аппетитное, особенно в жару, когда желудок не требует тяжелой пищи.

362. Заливные эскалопы из языка и ветчины

Это одно из лучших, самых живописных холодных блюд.

Попросите вашего мясника отрезать вам десять ломтиков соленого языка от самой толстой части, чтобы вес их был примерно 130 г. Еще возьмите 100 г нарезанной тонкими ломтиками вареной постно-жирной ветчины. Обрежьте по кругу края ломтиков языка, чтобы все они были одинаково изящной формы. Ветчину также обрежьте под размер ломтиков языка. Обрезки ветчины и языка положите в ступку вместе с 70 г сливочного масла и 20 г белых душистых трюфелей. Истолките все до однородной массы, которой будете намазывать кусочки языка с одной стороны и налеплять сверху ломтики ветчины.

Подготовив таким образом десять кусочков, займитесь изготовлением заливного. Рецепт заливного приведен в № 3; указанных в нем доз вам должно хватить. Но есть два способа поместить в желе ваши кусочки. Для первого возьмите широкое блюдо или сотейник, налейте на дно слой растворенного желатина и, как только он начнет застывать, разложите на нем кусочки. Залейте их вторым слоем желе, а перед подачей выкладывайте на поднос в уже застывшем желе.

Второй способ: выложите все кусочки в большую форму на некотором расстоянии друг от друга, после того как нальете на дно тонкий слой растворенного желатина. Сверху залейте вторым слоем и, как только заливное застынет, подавайте прямо в форме – так оно будет выглядеть намного красивее.

Во время обеда из нескольких блюд этого количества, пожалуй, хватит на десятерых, но лучше пусть сотрапезников будет не более восьми – на случай, если кто-то захочет взять второй кусочек.

363. Телятина в соусе из тунца

Возьмите 1 кг бескостной, очищенной от жилок и жира молочной телятины (филейную или заднюю часть), нашпигуйте ее 2 анчоусами, которые надо предварительно промыть, порезать вдоль и вытащить хребет, а затем порезать на 8 частей. Мясо натуго перевяжите и поставьте вариться часа на 1,5, полностью покрыв водой, куда положите 1/4 луковицы, нашпигованной гвоздикой, 1 лавровый лист, сельдерей, морковь и петрушку. Воду как следует подсолите и, когда она закипит, бросьте туда язык. Как только телятина сварится, удалите бечевку, обсушите и остудите, порежьте тонкими ломтиками и на день-два замаринуйте в узкой емкости, залив нижеследующим соусом. Растолките 100 г тунца в масле и 2 анчоуса, а лучше пропустите их через сито, добавляя понемногу оливковое масло и лимонный сок, пока соус не станет жидким. Напоследок бросьте горсть каперсов, отжав их от уксуса. Подавайте в соусе, украсив лимонными дольками.

Бульон процедите и используйте для приготовления ризотто.

364. Холодная молочная телятина

Вам потребуется:

Постная телячья отбивная без костей, ок. 400 г
Еще 120 г такого же постного мяса
Толстый ломоть постно-жирной ветчины, 50 г
Еще 20 г такой же ветчины
Кусок мортаделлы, 50 г
Тертый пармезан, 30 г
Сливочное масло, 20 г
1 грудка сырой курицы
1 яйцо

Телятину смочите водой и отбейте кухонным молотком до толщины примерно 1 см.

Ножом-полумесяцем порубите упомянутые 120 г вместе с 20 г ветчины, растолките в ступке и добавьте пармезан, масло, яйцо, чуть соли и перца. Все хорошо перемешайте – это будет ваша

начинка.

Нарежьте толстыми (более 1 см) ломтями куриную грудку, мортаделлу и ветчину. Положите слой начинки на одну сторону отбивной, а сверху прикройте ее 1/3 частью нарезки, перемежая курицу, ветчину и мортаделлу. Накройте сверху еще 2 такими же слоями. Затем сверните отбивную с начинкой наподобие колбасы и поставьте на огонь с 30 г масла, чуть подсолив и поперчив. Когда мясо подрумянится, слейте жир, который может пригодиться вам для других блюд, и доведите до готовности в течение 3 часов, то и дело добавляя бульон. Этой отбивной вы наверняка накормите 12 человек, особенно если подадите ее в желе из застывшего бульона.

365. Курица в соусе из тунца

Возьмите грудку молодой курочки (под грудкой я разумею выпотрошенную курицу с отрубленными шейкой и лапками), положите в кастрюлю с водой, и пусть полчасика покипит на огне. Вытащив курицу, снимите с нее кожицу – она здесь не нужна, – извлеките все кости и порежьте на кусочки, приправив солью, щепоткой перца и 2 ст. л. оливкового масла. Пусть несколько часов постоит на подносе, а затем залейте ее вот таким соусом (дозировка дается в расчете на вес курицы ок. 600 г):

Тунец в масле, 50 г
Каперсы, отжатые от уксуса, 30 г
3 анчоуса
Горсть петрушки либо другой зелени для придания соусу зеленого цвета

Анчоусы очистите от чешуи и хребта. Петрушку мелко порубите и растолките в ступке с остальными ингредиентами до получения однородной массы. Выложите из ступки на сковороду и разбавьте 4 ст. л. оливкового масла и 1/2 ст. л. уксуса. Половиной соуса начините курочку, а второй половиной обмажьте ее сверху. Если блюдо покажется вам некрасивым с виду, украсьте его перед подачей на стол дольками 2 крутых яиц. Курица получается очень вкусная; ее можно подавать к завтраку или к ужину, особенно в жару, когда у людей нет аппетита, поэтому ее может хватить на шестерых.

Ступку от остатков жидкого и липкого соуса советую отчистить толстым кружком сырой картофелины.

366. Заливное из каплуна

Расскажу вам про заливное из каплуна, приготовленное у меня дома и поданное на обед для 10 человек, хотя его могло хватить и на 20, поскольку в неощипанном виде он весил 1,5 кг.

Выпотрошенный и бескостный каплун (о том, как вытащить кости из курицы см. в рецепте № 258) потянул уже на 700 г. Для начинки вам потребуется:

Обезжиренное мясо молочного теленка, 200 г
Свинина, 200 г
1/2 куриной грудки
Соленое свиное сало, 100 г
Соленый язык, 80 г
Жирная ветчина, 40 г
Трюфели черные, 40 г
Фисташки, 20 г

Вместо свинины можете использовать индюшачью грудку.

Вначале нужно нарезать трюфели крупными кусками примерно как фундук и вместе с фисташками в кожице опустить в горячую воду. Все остальные ингредиенты порежьте на полосы размером с мизинец и, чуть присолив, отложите в сторону.

Приготовьте следующую заправку: взяв еще примерно 200 г свинины и телятины, истолките их в ступке до однородности, разбавьте бульоном, вбейте яйцо, добавьте очистки трюфелей, обрезки языка и ветчины; приправьте все солью и перцем по вкусу. Когда истолчете все компоненты до однородной массы, пропустите их через сито.

Теперь распластайте на столе каплуна, слегка натрите внутри солью, обмажьте полученной массой, а поверх нее выложите полоски порезанного мяса, трюфели и фисташки. Этими слоями фаршируйте каплуна, пока не кончится начинка, причем ломтики курятины лучше класть ближе к хвосту, чтобы на грудке не было скопления одного и того же мяса. Теперь зашейте птицу, причем неважно, если края отверстия сходятся неплотно. Затем обвяжите каплуна бечевкой по всей длине и туго заверните в чистую тряпицу, связав ее края узлом. В таком виде поставьте его варить на 2,5 часа. После этого разверните тряпицу, выстирайте ее, снова заверните каплуна и положите его на ровную поверхность под гнет, стараясь чтобы грудка особенно не выпирала. Прежде чем помещать птицу в желе, подержите каплуна под гнетом по меньшей мере часа два, с тем чтобы он сделался немного приплюснутым.

Бульон от каплуна можно использовать как для супа, так и для заливного, приготовленного по рецепту № 3.

367. Каплун в пузыре

Вы наверняка удивитесь моему ослиному упрямству, когда узнаете, что после четырех неудачных опытов я все-таки на пятый и шестой раз добился успеха в приготовлении каплуна в пузыре. Первые четыре были принесены богу пиршеств Комусу, ибо я не принял необходимых предосторожностей, и пузыри при варке лопались. Однако это блюдо стоит освоить, поскольку сваренный таким образом каплун, превосходный сам по себе, выходит просто бесподобно.

Возьмите бычий, а лучше свиной пузырь (он, по-моему, прочнее). Проверьте, чтобы он был большим, толстым и без изъянов. Промойте его хорошенько теплой водой и подержите в ней день-два. Выпотрошите каплуна, отрежьте шейку и лапки, бросьте внутрь добрую горсть соли. Засуньте внутрь бедрышки и как следует скрестите крылышки на грудке, чтобы острые кончики не пропороли пузырь. Верхнее и нижнее отверстия зашейте и обложите всю тушку 150 г порезанной тонкими ломтиками ветчины, скорее постной, чем жирной. Бечевкой обмотайте птицу, чтобы ветчина плотно прилегала к ней. Подготовленного таким образом каплуна поместите в пузырь, прорезав в нем отверстие нужного размера, которое потом надо будет плотно стянуть ниткой.

Теперь возьмите трубочку длиною по меньшей мере в ладонь – она будет служить отдушиной. Вставьте ее в пузырь наверху наподобие свистка, сделав в пузыре маленький надрез, и туго-натуго привяжите трубочку к пузырю. После чего залейте каплуна теплой водой – так, чтобы отверстие трубочки торчало наружу, и ставьте на огонь. Варите не менее трех часов, но будьте внимательны, ибо тут есть одна тонкость: кипеть каплун должен так, чтобы на поверхность всплывали совсем небольшие и редкие пузырьки воздуха. Если из трубочки выделяются жир и прочие соки – не смущайтесь: снимайте их ложкой и переливайте в котелок. Сваренного каплуна остудите, не вынимая из бульона, и подавайте его на другой день, удалив ветчину, которая уже отдала ему весь свой вкус. Внутри каплуна вы обнаружите студень; можете добавить к нему желатина и подать птицу в заливном, тогда у вас получится поистине королевское холодное блюдо. Если не нашли каплуна, вместо него сойдет и жирненькая курочка.

Хочу повторить, что в последний раз я варил каплуна в свином пузыре, и он выдержал варку лучше бычьего.

368. Бескостные дрозды в желе

На 6 дроздов вам потребуется:

Постная молочная телятина, 100 г
Язык, 40 г
Постно-жирная ветчина, 30 г
Черные трюфели, 30 г

Отложите в сторону половину языка и 1/3 ветчины; остальное мелко порубите и растолките в ступке вместе с телятиной и шляпкой трюфеля, сдобрив смесь капелькой марсалы. Затем все пропустите через сито и вбейте 1 яичный желток.

Из дроздов следует удалить кости, как указано в рецепте фаршированной курицы № 258, но головки с шейками отрубать не надо. Затем птичек начините вышеописанным фаршем, в который добавьте порезанные кубиками оставшиеся грибы, язык и ветчину. Обвяжите птичек ниткой так, чтобы ее потом можно было удалить, оберните каждого дрозда марлей и отварите в бульоне, приготовленном для заливного.

Бульон разлейте по формочкам и, когда он застынет, разместите сверху дроздов, как будто они сидят в гнездах. Блюдо получится очень тонкое, изысканное.

369. Жареная свиная спинка

В Тоскане это блюдо называют «а́риста». Ариста – это свиная спинка, зажаренная в печи. Холодная ариста гораздо вкуснее горячей. Под «спинкой» я в данном случае разумею свиные отбивные на ребрышках; соединенные вместе, они могут весить до 3–4 кг.

Нашпигуйте свинину чесноком, веточками розмарина и гвоздики (с последней не переусердствуйте: у гвоздики довольно резкий запах), подсолите и поперчите.

Готовить лучше на вертеле, или просто поставьте в печь без других добавок. В оставшемся после жарки жире можно поджарить картошку или овощи.

Это весьма экономичное блюдо – в зимнее время оно хорошо сохраняется.

370. Холодный пирог по-охотничьи

Возьмите, к примеру, куропатку или перепела и запеките их в пироге, которым сможете угостите 6–7 человек. Куропатку (Perdrix cinerea) отличают от перепела (Perdrix rubra) по красному

клюву и лапкам; к тому же она крупнее.

Это птицы отряда куриных; питаются они растениями, главным образом семенами, видимо, оттого у них крепкий мускулистый желудок. Мясо этих птиц очень вкусное, нежное, но из двух особей перепел предпочтительнее.

Для холодного пирога вам потребуется:

1 молоденькая куропатка или перепел
3 куриные печенки
1 желток
2 лавровых листа
Марсала (налить в обычный стакан на 2 пальца)
Черные трюфели, 50 г
Язык, 50 г
Постно-жирная ветчина, 30 г
Сливочное масло, 30 г
Хлебный мякиш размером с кулак
Заправка из лука, моркови и сельдерея
Немного бульона

Выпотрошите птичку, промойте ее и поставьте жариться в упомянутой заправке с маслом и порезанной ломтиками ветчиной, лавровым листом, солью и перцем. Обжарив лук до золотистого цвета, влейте понемногу марсалу, и если ее не хватит, чтобы довести мясо до полуготовности, разбавьте бульоном. Сняв с огня, разрежьте грудку птички на 8 хороших кусочков и отложите их. Остальные части мелко порежьте и доведите до готовности, добавив печенки, в том числе и печенку от куропатки.

Готовое мясо положите в ступку, бросив туда лавровый лист, хлебный мякиш, трюфели и влив немного бульона; растолките все в кашицу, которую затем пропустите через сито. В этот соус вбейте желток и все хорошенько перемешайте.

Теперь займитесь тестом. Замесите его по рецепту № 372. Возьмите форму, предназначенную для такого теста – продолговатую или круглую, запирающуюся на замок. Смажьте форму маслом и, раскатав тесто в тонкий пласт, выстелите им донышко формы, которую вы потом поставите на смазанный медный противень. Сперва покройте дно приготовленной начинкой, а поверх нее выложите цельные кусочки куропатки и язык, а также крупные ломтики сырых трюфелей. Затем уложите на тесто еще несколько таких слоев и в конце накройте сверху вторым листом теста, украсив узорами из теста и сделав в середине надрез для выхода пара.

Чуть подрумяньте тесто на плите, потом поставьте в печь, а

перед подачей на стол прикройте разрез кусочком теста, испеченным отдельно.

В таком же пироге можно запечь двух бекасов; потрошить их не требуется, только проверьте, нет ли у внутренностей неприятного запаха.

371. Пирог с мясом

Вам потребуется:

Постная молочная телятина, 200 г
Постная свинина, 100 г
Сливочное масло, 60 г
Вареная ветчина, порезанная крупными ломтями, 50 г
Соленый язык, порезанный крупными ломтями, 50 г
Хлебный мякиш, 50 г
1 куриная грудка
1 куриная печенка
Жаворонок или подобная птичка
1 трюфель
Марсала, 100 мл

Поставьте обжаривать на сливочном масле, приправив солью и перцем, телятину, свинину, птичку (отрезав клюв и лапки), куриную грудку. Напоследок положите печенку, влейте марсалу и доведите все до готовности, подливая бульон. Прежде чем снять с огня, немного потомите в этом котле трюфель. В оставшемся соусе размочите хлебный мякиш и разомните его в кашицу, которую выложите в ступку вместе с птичкой, 1 яичным желтком и примерно 1/4 телятины и свинины. Полученную смесь пропустите через проволочное сито. Если фарш получится слишком густой, разбавьте его бульоном.

Все оставшееся мясо, ветчину, язык, печенку и трюфель порежьте кубиками размером с орешек и перемешайте с пропущенным фаршем. Теперь возьмите подходящую круглую форму для пирога и выстелите ее тестом из рецепта № 372. Раскатанное тесто должно покрывать не только донышко, но и заходить на стенки формы. Выложите его тончайшими ломтиками свиного сала, поверх них расположите начинку и прикройте форму крышкой из того же теста, как в рецепте пирога по-охотничьи № 370.

Если желаете сделать блюдо более изысканным, не заполняйте форму доверху, а после того, как пирог испечется и

остынет, залейте оставшееся в форме пространство подготовленным желатином из рецепта № 3 и подавайте в холодном виде. Застывшее желе можно также подать отдельно.

Такого пирога хватит на 8 человек.

372. Пирог с зайчатиной

Тем, у кого некрепкие руки, лучше не связываться с этим пирогом. Заячье мясо достаточно сухое и костистое, и вам понадобится немалая сила, чтобы извлечь из тушки все, что возможно, а без этого у вас ничего путного не выйдет.

Пирог, о котором я рассказываю, готовили в моем присутствии на основе следующих доз (надеюсь, они не станут слишком разорительны для вашего кошелька):

1/2 зайца без головы и лапок, 1 кг
Постная молочная телятина, 230 г
Сливочное масло, 90 г
Соленый язык, 80 г
Жир от ветчины, 80 г
Постно-жирная ветчина, порезанная ломтями толщиной в палец, 50 г
Такая же ветчина, порезанная тонкими ломтиками, 30 г
Черные трюфели, 60 г
Мука для бешамели, 30 г
Марсала, 300 мл
2 яйца
1/2 стакана молока
Бульон – сколько уйдет

От вымытого и обсушенного зайца отрежьте 80 г филе и отложите в сторону. Затем соскоблите с костей все мясо, кости раздробите и тоже отложите. Мясо порежьте на кусочки и вместе с упомянутым целым куском в 80 г поставьте мариновать в 2/3 марсалы, добавив следующую крупно порезанную заправку: 1/4 большой луковицы, 1/2 моркови, 1 корешок сельдерея длиной в ладонь, несколько стебельков петрушки и 2 лавровых листа. Приправьте солью, перцем и оставьте «отдыхать» на несколько часов, время от времени переворачивая. Тем временем очистите от пленок молочную телятину, измельчите ее ножом и как можно лучше истолките в ступке.

Слейте марсалу с замаринованного мяса и со всеми костями, с заправкой, а также с порезанным на кусочки жиром ветчины и

30 г сливочного масла поставьте обжаривать под крышкой на сильном огне. Пусть все хорошенько подрумянится, не забывайте помешивать поварешкой. Если мясо покажется слишком сухим, добавляйте еще марсалы (можно использовать и ту, в которой оно мариновалось) и бульона, пока не доведете до полной готовности. Вновь вытащите кости и отложите в сторону 80-граммовый кусок, чтобы потом наделать из него вместе с 50 г ветчины и языком несколько отбивных в полпальца толщиной.

Сначала истолките остальную зайчатину в ступке, добавляя соуса, чтобы фарш стал более пышным, но не слишком жидким. В довершение пропустите его через сито. Затем так же истолките кости, выжав из них все, что можно, но памятуя о том, что пропускать их надо через металлическое сито.

Теперь приготовьте бешамель из 30 г сливочного масла, указанных муки и молока и выложите в кастрюлю весь тушеный заячий фарш и сырой телячий. Вбейте 2 яйца, хорошо перемешайте и попробуйте на вкус. Если надо, добавьте еще соли и оставшееся масло.

Тесто раскатывайте и закрывайте пирог, как в рецепте № 370. Трюфели порежьте крупными кусочками, размером с орешек, и прямо сырыми выложите их вместе с подготовленными кусочками филе тремя слоями, перемежая их фаршем, – так, чтобы это выглядело красиво, когда будете резать пирог. Напоследок разложите сверху 30 г тонких ломтиков ветчины и закройте.

Пирог можно печь из полуслоеного теста, замешанного по рецепту № 155, или из описанного ниже, для которого вам потребуется:

Мука, 250 г
Сливочное масло, 80 г
Винный спирт, 2 ч. л.
Сахар, 2 ч. л.
2 желтка
Сок 1 дольки лимона
Соль, 5 г
Холодная вода (в случае необходимости)

Из этих ингредиентов с некоторыми вариациями, согласно случаю, вы можете делать тесто для других пирогов с дичью, например, с кабаном, ланью и косулей. Такого пирога, полагаю, хватит даже к ужину на двадцать персон.

373. Заячий хлеб

Вот еще одно холодное блюдо.
Вам потребуется:

Постная бескостная зайчатина, 250 г
Сливочное мало, 100 г
Ветчина, 20 г
Мука, 50 г
Тертый пармезан, 30 г
6 яичных желтков
Молоко, 0,5 л
Кусочек луковицы

Приготовьте заправку, измельчив около 20 г ветчины и кусочек луковицы. Поставьте их на огонь вместе с 1/2 указанного сливочного масла и порезанной на маленькие кусочки подсоленной зайчатиной. Когда весь жир впитается, не давая мясу подрумяниться, залейте все бульоном и доведите до готовности. Истолките смесь в ступке, подливая соус, в котором она тушилась, затем протрите через сито.

Из муки, оставшегося масла и молока сделайте бешамель, остудите, хорошенько взбейте желтки и перемешайте с бешамелью и заячьим фаршем. Выложите смесь в гладкую форму, выстелив донышко промасленной бумагой, и поставьте готовить на водяной бане. Подавайте холодным, обложив кусочками желе. Но если хотите блеснуть этим блюдом и приготовить вашим гостям сюрприз, лучше залить заячий хлеб раствором желатина, что делается очень просто. Возьмите форму пошире той, в которую выложили заячий хлеб, налейте на дно слой желатина, и когда он схватится, поместите в центр это холодное блюдо и заполните растворенным желатином все пустоты.

374. Печеночный хлеб

Среди приводимых мною рецептов холодных блюд это одно из лучших и вполне заслуживает места за любым столом.
Вам потребуется:

Печень молочной телятины, 500 г
Сливочное масло, 70 г
Мякиш свежего хлеба, 50 г
4 куриные печенки
Марсала, 100 мл
6 ст. л. мясного соуса или бульона
1 яйцо и 2 желтка
1 лавровый лист

Соль и перец по вкусу

Нарежьте телячью печень тонкими ломтиками, а куриные печенки – пополам и выложите на сковороду с лавровым листом и 1/2 сливочного масла. Когда печенка вберет его, добавьте оставшееся масло, посолите и поперчите. Затем влейте марсалу и готовьте на сильном огне, но не более 4–5 мин., так как печенка должна остаться мягкой. Выньте ее и вместе с лавровым листом истолките в ступке. В оставшийся на сковороде соус покрошите хлебный мякиш и в той же ступке истолките его в кашицу. Потом все вместе пропустите через сито, добавьте пармезан и яйца и разведите смесь мясным соусом или бульоном. Затем выложите в гладкую форму, выстелив дно промасленной бумагой, и поставьте на водяную баню до загустения. Дав блюду немного остыть, выложите его из формы в посуду для подачи и залейте раствором желатина из рецепта № 3 способом, приведенным в предыдущем рецепте. Хлеба хватит на 12 порций.

375. Пирог с печенью

Приготовьте смесь из рецепта № 374, добавив лишь 30 г трюфелей, порезанных дольками и предварительно доведенных до кипения в марсале. Сформируйте пирог из теста по рецепту № 372. Испеките его в печи и подавайте холодным.

Этот пирог также можно разрезать на 12 порций.

Овощи и зелень

Зелень в умеренном количестве составляет важный элемент кухни. Она разжижает кровь, а мясо нередко делает более удобоваримым. Большее или меньшее употребление зелени и овощей в любой местности во многом зависит от климата.

376. Цукини с майораном

Майоран (Origanum vulgare) – это многолетняя трава семейства губоцветных[113] с очень ароматными семенами.

Возьмите побольше длинных цукини, учитывая, что они хорошо увариваются, и порежьте их тонкими кружочками. Щедрой рукой налейте в сотейник или медную сковороду оливковое масло; когда оно зашипит, выложите цукини и обжаривайте на сильном огне, все время переворачивая. Обжарив до полуготовности, подсолите и поперчите. Как только цукини покроются золотистой корочкой, добавьте майоран и сразу же начинайте вынимать их шумовкой. Цукини можно подавать отдельно, а можно в качестве гарнира – и так, и так они очень вкусны.

Майоран добавляет аромата и множеству других блюд, например, грибам в соусе, омлету в сотейнике и прочим.

377. Фаршированные цукини

Цукини можно порезать пополам вдоль, можно поперек, а можно оставить целиком. Я предпочитаю последнее – в таком виде они смотрятся на столе намного привлекательнее. Так или иначе, у них надо вынуть сердцевину, чтобы освободить место для фарша. У целых удобнее всего вырезать сердцевину жестяной трубкой соответствующей длины, но, если овощ чересчур толстый, а отверстие в трубке узковато, дочистите недостающее острым ножичком.

На фарш возьмите постную молочную телятину, порежьте на кусочки и поставьте обжаривать в заправке из лука, петрушки, сельдерея, моркови; добавьте понемножку мелко порубленной грудинки, оливкового масла, соли и перца. Часто переворачивайте фарш, и когда мясо впитает всю влагу и порозовеет, влейте половник воды. Когда и она впитается, налейте еще один – и так несколько раз, пока не доведете до готовности, причем не забудьте, что соус у вас должен остаться.

Пропустите его через сито и отставьте в сторону. Как можно мельче порубите мясо ножом-полумесяцем и приготовьте фарш, добавив 1 яйцо, немного тертого пармезана, хлебный мякиш, сваренный в бульоне или молоке, и специи. Перемешайте все до однородности и начините цукини. Сперва обжарьте их в масле до золотистого цвета, а затем доведите до готовности, залив отложенным соусом.

Фарш для цукини можно также приготовить по рецепту № 347, а при отсутствии мясного соуса их неплохо потушить в масле и томатном соусе из рецепта № 125.

378. Постные фаршированные цукини

Подготовьте цукини, как в предыдущем рецепте, и начините их фаршем, сделанным из тунца в масле, порубив его ножом и перемешав с яйцами, щепотью пармезана и мякотью, вырезанной из сердцевины цукини, а также добавив специй, соли и перца. Обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и сдобрите томатным соусом из рецепта № 125.

Если будете точно следовать рецепту, цукини получатся немыслимо вкусными.

379. Соте из зеленой фасоли [114] и цукини

Эти овощи в основном подают на гарнир. Нынче в так называемой рафинированной кухне количество приправ сводится к минимуму. Это, пожалуй, гигиенично и полезно для желудка, однако идет в ущерб вкусу и аромату, которые возбуждают аппетит. Данное блюдо – тот самый случай. Фасоль отварите до полуготовности, а цукини, порезав их кубиками или дольками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Из приправ добавьте только чуток соли и перца.

Если, доведя овощи до готовности, вы заправите их мясным или томатным соусом, это будет нарушением правил современной зарубежной кухни, зато овощи станут вкуснее и доставят вашим желудкам больше удовольствия. Если у вас нет ни того, ни другого соуса, хотя бы посыпьте овощи тертым пармезаном, когда снимете с огня.

380. Фасоль в яичном соусе

Возьмите 300 г стручковой фасоли, обрежьте кончики и, как говорят на жаргоне повара, отбелите их, то есть отварите до полуготовности в подсоленной воде. Воду слейте, каждый стручок

порежьте на три части и обжарьте на сливочном масле с перцем и солью. В миске взбейте 1 желток с 1 ч. л. муки и соком четвертинки лимона, разбавьте это половником ледяного обезжиренного бульона и поставьте на огонь, постоянно помешивая. Когда жидкость загустеет до консистенции сливок, высыпьте туда фасоль. Потушите совсем немного, ибо соус быстро впитывается, и подавайте как гарнир к мясу. Чтобы фасоль и цукини сохранили красивый зеленый цвет, вместе с солью бросьте в кипящую воду 1 ч. л. соды.

381. Фасоль в бешамели

Отварите стручковую фасоль (не забудьте про ложечку соды), затем обжарьте ее на сливочном масле, но не сильно, чтобы она не утратила цвет, и приправьте солью и перцем по вкусу. Заправьте жидкой бешамелью, приготовленной из сливок, масла и муки, и подавайте к столу с нарезанным ромбиками и обжаренным хлебом. Блюдо годится на закуску в обед или ужин.

382. Фасоль с ванильным вкусом

Замочите фасоль в холодной воде; если стручки молодые и нежные, готовьте их целиком. Слейте воду, но не слишком тщательно, и поместите фасоль в соус, приготовленный по следующему рецепту.

Мелко порубите лук-шалот, морковку, сельдерей и обжарьте на оливковом масле. Вместо шалота сойдет молодая луковка. Приправив солью и перцем, обжаривайте до золотистого цвета, затем разведите бульоном и пропустите через сито. В это пюре добавьте томатный соус и потушите в нем фасоль. Перед тем как снять с огня, добавьте 2 ч. л. ванильного сахара (если запах ванили вам не по вкусу, замените ее душицей).

383. Спаржевая фасоль с травами по-аретински

Отстригите кончики у стручков фасоли и каждый разрежьте на три части. Сложите все в кастрюлю с добавлением 2 целых зубчиков чеснока и соуса из свежих помидоров, потом залейте холодной водой так, чтобы вся фасоль была покрыта. Приправьте солью, перцем и оливковым маслом, поставьте на плиту и варите на медленном огне до готовности; позаботьтесь о том, чтобы весь соус не выкипел. Подавать можно как закуску или как гарнир к отварному мясу.

384. Фасоль с шалфеем

В тратториях Флоренции лущеную фасоль готовят следующим образом.

Отварите фасоль и слейте воду. Разогрейте в сотейнике оливковое масло с несколькими веточками шалфея. Когда масло зашипит, выложите фасоль, приправленную солью и перцем. Обжаривайте, пока она не впитает масло, время от времени встряхивая сотейник. Затем добавьте немного томатного соуса и, когда фасоль пропитается, снимите сотейник с огня. Таким же образом можно приготовить и сушеную фасоль, предварительно проварив ее как следует.

Если она не привлекает вас как отдельное блюдо, подайте ее на гарнир к мясу.

385. Лущеная фасоль на гарнир к мясу

Вам потребуется:

Лущеная фасоль, 300 г
Кусок грудинки, 300 г
Вода, 200 мл
4 ст. л. оливкового масла
4–5 листиков шалфея
Соль и белый перец

Поставьте фасоль на огонь со всеми остальными ингредиентами, доведите до кипения, то и дело встряхивая кастрюлю. Выньте шалфей и грудинку и подавайте. Этого количества хватит на 4 порции.

386. Фасолевый пудинг

Возьмите 500 г зеленой фасоли и обрежьте кончики стручков. Бросьте в кипящую воду со щепоткой соли и, как только вода снова закипит, снимите с огня и промойте холодной водой.

Если у вас имеется мясной соус, заправьте им фасоль, добавив сливочного масла. Если нет – приготовьте заправку из 1/4 луковицы, нескольких листиков петрушки и корешка сельдерея. Обжарьте все это на оливковом масле, и едва лук подрумянится, выложите фасоль и потушите, при необходимости добавив воды.

Приготовьте бешамель из 30 г масла, 1 неполной ст. л. муки и 200 мл молока. В соус добавьте горсть тертого пармезана и 3

взбитых яйца. Заправьте им охлажденную фасоль, перемешайте и выложите на смазанный маслом и выстеленный бумагой противень. Запекайте на огне или на водяной бане и подавайте в горячем виде.

387. Пудинг из цветной капусты

Возьмите кочан цветной капусты, скажем, на 350 г без стебля и листьев. К ней вам потребуется:

Молоко, 300 мл
3 яйца
Сливочное масло, 60 г
Тертый пармезан, 30 г

Отварив в воде до полуготовности кочан цветной капусты целиком, порежьте его на кусочки и, подсолив, поставьте обжаривать на 1/2 сливочного масла. Когда масло впитается, доведите до готовности в молоке, а затем слейте почти все молоко и оставьте капусту так либо пропустите через сито. Из оставшегося масла и молока, добавив 1 неполную ст. л. муки сварите бешамель, заправив предварительно взбитыми яйцами и пармезаном.

Запекайте, как пудинг из фасоли, в гладкой форме и подавайте горячим.

Указанных доз хватит на 6 порций.

388. Цветная капуста по-романьольски

Разделите большой кочан (или 2 маленьких) цветной капусты на соцветия, промойте их и, не обсушивая, приготовьте таким способом: поставьте на огонь заправку из пропорциональных частей чеснока, петрушки и оливкового масла. Когда все обжарится до золотистого цвета, добавьте капельку воды. После чего бросьте туда капусту, приправив ее солью и перцем, и когда она впитает всю влагу, доведите до готовности, добавив томатный соус, разбавленный горячей водой. Для вкуса добавьте пармезан и подайте как гарнир к отварному или тушеному мясу либо к котекино.

389. Пудинг из испанских артишоков

Готовится в основном так же, как и пудинг из цветной капусты из № 387. Плоды испанского артишока порежьте мелко,

чтобы они хорошо пропитались заправкой, и прежде чем выкладывать в форму для пудинга, попробуйте на вкус.

390. Пудинг из шпината

Отварите шпинат в минимальном количестве воды или даже без оной, а просто в той влаге, которая останется на листьях после мытья. Пропустите через сито и, ориентируясь по объему, добавьте соль, перец, молотую корицу, несколько ст. л. бешамели из рецепта № 137, сливочное масло, пармезан и горсть изюма или сушеного кишмиша без косточек. Все хорошо перемешайте, выложите в гладкую форму с отверстием посередине и отварите на водяной бане. Выньте пудинг из формы горячим и перед подачей на стол залейте сверху нежным соусом из куриных потрошков или субпродуктов молочного теленка (можно и тем, и другим, перемешав их с мелко порубленными и отваренными сухими грибами).

391. Пудинг из артишоков

Что до меня, то я готовлю это вкуснейшее блюдо, когда артишоки падают в цене.

Сначала обрежьте твердые листья артишоков. Стебли надо оставить, даже если они достаточно длинные. Далее необходимо разрезать артишоки на четыре части и отварить в подсоленной воде в течение пяти минут. Если вы оставите их на огне более долгое время, то они потеряют свой естественный аромат. Снимите их с огня, дайте остыть и потом истолките в ступке – так, чтобы их можно было пропустить через сито. После этого вам следует добавить все типичные для овощного пудинга ингредиенты: яйца (не жадничайте, вбейте на одно больше, чем обычно), 2–3 ст. л. бешамели (опять-таки не жалея сливочного масла), пармезан, мускатный орех и соль. Несколько раз попробуйте эту массу и доведите ее до нужного вам вкуса.

Мясной соус или готовое тушеное мясо при наличии можно добавить немного в пудинг. А если артишоки совсем молодые и нежные, то их необязательно пропускать через сито – достаточно порезать небольшими дольками.

Готовьте пудинг на водяной бане в форме «чудо», тогда он послужит отличным гарниром к мясу. А испеченный в гладкой форме пудинг из артишоков можно подать при перемене блюд.

392. Пудинг из фенхеля

Это один из самых изысканных овощных пудингов, возможно благодаря сладковатому вкусу фенхеля.

Оборвите с фенхеля слишком жесткие листья, порежьте его на дольки и отварите до полуготовности в подсоленной воде, потом слейте и обжарьте с кусочком сливочного масла. Когда он впитает масло, подсолите и влейте немного молока. Когда и оно впитается, добавьте немного бешамели. Снимите с огня и либо оставьте как есть, либо протрите через сито. Когда фенхель охладится, добавьте тертый пармезан и, в зависимости от количества, 3–4 взбитых яйца. Вылейте содержимое в гладкую форму или в форму «чудо» и готовьте, как прочие овощные пудинги, на водяной бане. Подавайте при перемене блюд либо как гарнир к отварному каплуну. Можете также заправить его тушеными потрошками и субпродуктами.

393. Съедобные грибы

Грибы, как азотосодержащие продукты, являются наиболее питательными среди растительной пищи. Благодаря специфическому запаху из грибов получаются вкуснейшие блюда, и очень жаль, что многие виды грибов ядовиты, причем только опытный грибник может отличить их от съедобных; некоторую гарантию дает хорошее знание грибных мест, основанное на долгом опыте.

Во Флоренции грибы, собранные в лесах окрестных гор, готовят во всех мыслимых видах. В дождливый сезон они появляются уже в июне, но самый богатый урожай приходится на сентябрь. И надо сказать, что город не знал серьезных отравлений грибами, видимо, потому, что в основном здесь потребляют белые со шляпкой бронзового цвета и мухоморы. Вера в их безопасность столь велика, что люди, готовя их, не принимают никаких мер предосторожности – даже не отваривают их, по совету некоторых, в воде, подкисленной уксусом, что, несомненно, наносит ущерб их вкусу.

Из двух упомянутых видов белые лучше всего жарить и заливать соусом; мухоморы – тушить в масле или запекать на решетке.[115]

394. Жареные грибы

Подберите грибы средней величины и хорошей зрелости: слишком крупные становятся водянистыми, а мелкие чересчур жестки. Поскребите ножку, очистив ее от земли, и вымойте грибы, стараясь не вымачивать их, иначе они выплеснут в воду свой

замечательный аромат. Затем порежьте их довольно толстыми ломтиками и обваляйте в муке, прежде чем бросить на сковородку. Для этой жарки из всех жиров лучше всего подходит оливковое масло, а приправы состоят исключительно из соли и перца, которыми посыпьте грибы, когда они еще жарятся. Еще можно придать им золотистый цвет, обмакнув в яйцо после обваливания в муке, но, на мой взгляд, это лишнее.

395. Грибной соус

Для соуса лучше брать мелкие грибы. Очистите и промойте их, затем нарежьте тонкими ломтиками. Поставьте на огонь в сотейнике с разогретым оливковым маслом, несколькими целыми зубчиками чеснока, чуть расплющив их ножом, и доброй щепотью душицы. Как только масло зашипит, выложите грибы, не обваливая их в муке, а лишь приправив солью и перцем. Обжарив до полуготовности, добавьте обычный томатный соус. Приправы добавляйте умеренно, чтобы не отбить грибной вкус.

396. Жареные мухоморы

Как известно, молоденькие желто-оранжевые цезарские грибы имеют яйцевидную форму, а зрелые раскрываются зонтиком. Предпочтительнее готовить первые. Хорошенько очистите, промойте их, порежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сливочном масле, приправив солью, перцем и тертым пармезаном. Если добавите к ним мясной соус, мухоморы от этого только выиграют.

397. Мухоморы на решетке

Зрелые мухоморы лучше готовить так. Очистив и промыв их, обсушите полотенцем и приправьте оливковым маслом, солью и перцем. Обжаренные на решетке мухоморы послужат отличным гарниром к бифштексу или жаркому.

398. Сушеные грибы

Каждый год в сентябре, когда грибы дешевы, я запасаюсь белыми и сушу их дома. Для этого дождитесь ясной погоды, потому что для сушки необходимо солнечное тепло, иначе грибы можно испортить. Выбирайте молоденькие, крепенькие грибочки средней величины (можно брать и крупные, но только не водянистые). Поскребите ножку, очистив ее от земли, и, не

споласкивая, порежьте толстыми ломтиками (высыхая, они сильно скукожатся). Если, разрезая, заметите в ножке червяков, вырежьте только ту часть, которую они успели испортить. В течение двух-трех дней держите их на солнце, затем нанижите на нитку и подвесьте в проветриваемом помещении. По мере необходимости снова выставляйте их на солнце, пока они полностью не высохнут. После этого сложите их в картонную коробку или в бумажный пакет, но время от времени поглядывайте на них, потому что грибы имеют свойство оживать и размягчаться. Если это произойдет, надо снова выставить их на несколько часов в проветриваемое помещение, а не то в один прекрасный день обнаружите, что они все зачервивели.

Перед использованием в пищу надо размочить их в горячей воде, только недолго, чтобы не потеряли аромат.

399. Баклажаны

Баклажан не стоит сбрасывать со счетов, и вовсе от него не пучит, и вовсе не является он неудобоваримым.[116] Баклажаны хороши в качестве гарнира, но и отдельно, как овощное блюдо, особенно в тех краях, где людей не пугает их чуть горьковатый привкус. Предпочтительнее мелкие и средние баклажаны, потому что перезрелые порой чересчур горчат.

Еще лет сорок назад баклажаны и фенхель редко можно было встретить на флорентийских рынках: их презирали как пищу евреев, которые в этом, как и во многом другом, доказали, что их обоняние острее, нежели у христиан.

Жареные баклажаны можно подавать на гарнир к жареной рыбе, а в соусе – к мясу, на решетке – к бифштексам, отбивным из молочной телятины или к любому жаркому.

400. Жареные баклажаны

Очистите баклажаны от кожицы, порежьте довольно толстыми кусочками и оставьте на несколько часов. Затем выжмите сок, который они дадут, обваляйте в муке и обжарьте на оливковом масле.

401. Баклажаны в соусе

Очистите баклажаны, порежьте их на кусочки и поставьте на огонь, добавив немного сливочного масла. Когда баклажаны вберут его, доведите их до готовности в томатном соусе из рецепта № 125.

402. Баклажаны на решетке

Разрежьте баклажаны вдоль пополам, не снимая кожуру. На мякоти сделайте крестообразные надрезы, приправьте солью, перцем и оливковым маслом, выложите на решетку вверх мякотью. Прикройте крышкой или металлическим сотейником и запекайте меж двух огней (таким образом они не требуют переворачивания). На стадии полуготовности еще немного сбрызните оливковым маслом. Как только станут мягкими – баклажаны готовы.

403. Баклажанный пирог

Очистите от кожуры 7–8 баклажанов, порежьте кружочками и посолите, чтобы отдали сок. Выждав несколько часов, обваляйте в муке и обжарьте на оливковом масле.

Возьмите огнеупорный поднос и выкладывайте слоями, пересыпая тертым пармезаном и поливая томатным соусом из рецепта № 125. Располагайте их так, чтобы получилась красивая горка. Взбейте яйцо со щепоткой соли, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ч. л. пармезана и 2 ч. л. панировочных сухарей. Полученной массой обмажьте всю поверхность сложенной горки. Поставьте блюдо в печь, прикрыв его крышкой. Переведите огонь наверх и, когда яичная масса схватится, подавайте пирог на стол. Этот пирог можно подать отдельно при перемене блюд либо сделать гарниром к мясу.

Обмазывание соусом на яичной основе придаст ему красивый золотистый цвет.

404. Испанские артишоки на противне

Испанские артишоки (в народе их иногда называют горбунами) из-за близости их к настоящим артишокам[117] можно готовить, как последние (по рецепту № 246), но только надо хорошенько очистить их от внешних волокон и отварить до полуготовности в подсоленной воде, а затем промыть в холодной, чтобы не потемнели.

Порежьте их кусочками, обваляйте в муке и бросайте на сковороду с раскаленным оливковым маслом, подсолив и поперчив. Яйца вначале взбейте и не выливайте в сковороду, пока испанские артишоки не подрумянятся с обеих сторон.

Испанский артишок[118] – здоровый, удобоваримый и освежающий овощ, но не слишком питательный и довольно безвкусный. Поэтому лучше его хорошенько сдабривать, скажем,

как в рецепте № 407.

405. Испанские артишоки в соусе

Отварив испанские артишоки, как в предыдущем рецепте, обжарьте их в заправке из чеснока, петрушки, оливкового масла, соли и перца.

Если желаете сделать их вкуснее и красивее с виду, залейте их яично-лимонным соусом после того, как уже выложите на блюдо. Взбейте несколько яиц с лимонным соком, поставьте смесь на огонь в кастрюльке; все время помешивайте и разбавляйте соком, когда начнет сгущаться. Если не надумаете подавать в соусе, хотя бы сдобрите их щепоткой пармезана.

406. Испанские артишоки на решетке

Это не слишком распространенное блюдо, но если вам угодно попробовать, отварите испанские артишоки, хорошенько обсушите их, оставьте стебель длиной в ладонь, сдобрите оливковым маслом, солью и перцем и обжарьте на решетке до золотистого цвета. Подавайте как гарнир к бифштексам или жаренной на решетке рыбе.

407. Испанские артишоки в бешамели

Отбросьте жесткие стебли; остальные очистите от волокон и отварите до полуготовности. Запомните общее правило: зелень надо бросать в кипящую воду, а овощи – ставить на огонь в холодной. Порежьте стебли испанских артишоков на брусочки длиной примерно в три пальца и потушите их в сливочном масле, подсолив по вкусу. Доведите до готовности, долив молока, а лучше сливок. Затем добавьте немного бешамели, приготовленной по рецепту № 137. Бросьте щепотку тертого пармезана и сразу же снимайте с огня, не давая закипать. Это блюдо послужит прекрасным гарниром к отбивным, к тушеным субпродуктам и другим подобным кушаньям.

Точно так же можно приготовить репу, порезав ее крупными кубиками, а картофель и цукини – дольками, правда, последние отваривать не надо.

408. Трюфели по-болонски, сырые и проч

Конфликт, подобный противостоянию гвельфов и гибеллинов, столь долго изнурявшему всю Италию, грозит

разгореться вновь применительно к черным и белым трюфелям. Но утешьтесь, дорогие мои читатели, на сей раз обойдется без кровопролития, ибо приверженцы белых и черных гораздо более благодушны, нежели свирепые противники былых времен.

Я выступаю за белые и с полной уверенностью заявляю, что черный трюфель хуже всех прочих. Однако многие со мной не согласятся, утверждая, что черный ароматнее пресноватого белого. Но они забывают о том, что черные трюфели быстро утрачивают свою пахучесть. Белые из Пьемонта считаются самыми ценными, а белые из Романьи, растущие на песчаной почве, также весьма ароматны, хотя и отдают чесноком. Посему отставим в сторону все споры, а лучше вспомним, как предпочитают готовить трюфели в Болонье («Болонья тех лишь ублажает, кто там живет, – не тех, кто проезжает»).

Вымыв и очистив трюфели, как и все прочие грибы, щеточкой смоченной в чистой воде, их режут тонюсенькими ломтиками, и так же тонко режут пармезан. Затем слоями выкладывают на поднос луженой меди, начиная с трюфелей. Приправляют солью, перцем и щедрой рукой наливают лучшего оливкового масла. Доведя до кипения, выжимают на них лимон и тотчас снимают с огня. Некоторые добавляют несколько кусочков сливочного масла, но не переусердствуйте, чтобы блюдо не получилось слишком тяжелым. Иногда трюфели едят сырыми, также порезав их очень тонкими ломтиками и приправив солью, перцем и лимонным соком.

Нелишне связать их взбитыми, подсоленными и поперченными яйцами. Поставьте на огонь соответствующее количество сливочного масла и, когда оно разойдется, вылейте яйца и чуть погодя выложите тоненькие ломтики трюфелей и перемешайте.

Всем известна горячительная натура этого продукта, и я воздержусь от развития этой темы, дабы избежать непристойностей. Судя по всему, трюфели были впервые открыты во французском Перигоре при Карле V.

Мне удается долго сохранять трюфели следующим образом (правда, это получается не всегда): режу их на тонкие ломтики, слегка подсушиваю на огне, приправляю солью и перцем, заливаю оливковым маслом и довожу до кипения. В сыром виде их иногда пересыпают рисом, дабы они сообщили ему свой аромат.

409. Лук в кисло-сладком соусе

Приготовить это блюдо вам не составит особого труда; главное – правильная дозировка. Такой лук может служить

прекрасным гарниром к мясу.

Луковки выбирайте белые и мелкие, с грецкий орех. Очистите их от шелухи и отварите в подсоленной воде. На 300 г лука распустите в кастрюле 40 г сахара, добавьте 15 г муки и, постоянно помешивая, доведите до розоватого цвета. Понемногу влейте 2/3 стакана воды с уксусом и дайте покипеть, пока соус не загустеет. Бросьте в него лук и потушите, то и дело встряхивая кастрюлю (мешая поварешкой, можно испортить блюдо). Перед подачей попробуйте – еще не поздно добавить сахара или уксуса.

410. Запеченный лук

Очистите шелуху, обрежьте хвостики с обеих сторон, бросьте лук в кипящую подсоленную воду, и пусть покипит минут десять. На сковороде растопите кусочек сливочного масла; когда оно приобретет ореховый цвет, выложите в него все луковицы. Посолите, поперчите. Как только подрумянятся с одной стороны, переверните на другую, а затем залейте мясным соусом и добавьте для связки щепоть муки, перемешанную со сливочным маслом.

Если нет мясного соуса, готовьте просто в масле следующим образом: после отваривания подержите немного в холодной воде, затем переложите в глубокую сковороду, добавив пучок ароматических трав, небольшой ломтик ветчины, кусочек сливочного масла и половник бульона. Немного поперчите и подсолите, затем положите поверх луковиц тонкие ломтики свиного сала и накройте сковороду промасленной бумагой. Запекайте до готовности, выставив огонь на среднее положение, и подавайте как гарнир с оставшимся густым соусом.

411. Луковый гарнир для котекино

Отварите лук, а затем обжарьте его на сливочном масле; подсолите и поперчите, залейте соусом от жареной свинины и слегка сдобрите уксусом и сахаром. На 28–30 луковок вам хватит 50 г масла, 1/2 половника обезжиренного соуса, 1/2 ст. л. уксуса и 1 ч. л. сахара.

412. Гарнир из сельдерея

Древние на пирах надевали венки из сельдерея, считая, что он нейтрализует винные пары.[119]

Ароматному сельдерею рот радуется. Он хорошо усваивается, не вызывает газов и потому почитается среди здоровых трав.

Выбирайте толстенькие стебли и молодые корешки – они самые нежные.

Вот вам три разных способа его приготовления. Для первых двух порежьте стебли на кусочки длиной 10 см, для третьего – не более 5 см. Корень, очистив от кожуры, порежьте наискось и добавьте к черешкам. Отварите их в чуть подсоленной воде около 5 минут и слейте воду.

1-й способ: обжарьте сельдерей на сливочном масле и доведите до готовности в мясном соусе, посыпав перед подачей тертым пармезаном.

2-й способ: если у вас 200–250 г сырого сельдерея, положите в глубокую сковороду 30 г сливочного масла и заправку из 30 г ветчины с жирком, мелко ее порезав вместе с 1/4 средней луковицы. Добавьте 2 веточки гвоздики и обжарьте. Когда лук подрумянится, залейте все бульоном и доведите до готовности. Затем пропустите через сито и залейте этим соусом сельдерей, выложив его в сотейник. Приправьте щепоткой перца (соли здесь не требуется) и подавайте на стол в соусе.

3-й способ: обваляйте сельдерей в муке и обмакните в кляр из рецепта № 156. Обжарьте на свином жире или оливковом масле. А еще лучше, обваляв в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, посыпать панировкой и обжарить. Такое блюдо будет к тушеному мясу гарниром повкуснее, нежели два предыдущих способа; его хорошо залить соусом от этого тушеного мяса.

413. Сельдерей как гарнир к мясу

Отберите белые черешки и порежьте их на кусочки длиной примерно 2 см. На 5 мин. опустите сельдерей в кипящую подсоленную воду, а затем обжарьте на сливочном масле. Перемешайте с довольно густой бешамелью, приготовленной по рецепту № 137, и сдобрите тертым пармезаном.

414. Гарнир из чечевицы

Чечевицу, подаваемую на гарнир к дзампоне, следует отварить в воде, а затем потушить в сливочном масле и мясном соусе. За неимением оного, отварите ее с пучком душистых трав, хорошенько слейте воду и обжарьте в заправке из ветчины с жирком и небольшого кусочка лука на сливочном масле. Когда чечевица подрумянится, влейте в сковороду половник или два обезжиренного бульону, в котором варились котекино или дзампоне. Дайте немного покипеть, пропустите соус через сито и залейте им чечевицу, добавив еще кусочек сливочного масла,

соль и перец.

Если котекино не первой свежести, лучше взять от дзампоне.

415. Гарнир из чечевичного пюре

Пюре можно делать из чечевицы, как из любых овощей, включая картофель. Для чечевичного пюре поставьте чечевицу варить в воде с кусочком сливочного масла. Доведите до готовности, но не разваривайте до состояния кашицы. Пропустите через сито. Приготовьте заправку из лука (его надо совсем немного, чтобы запах не чувствовался), петрушки, сельдерея и моркови. Поставьте обжаривать на сливочном масле и, обжарив до золотистого цвета, разбавьте половником обезжиренного бульона (возможно, того, в котором варилась свиная колбаса). Слейте с этого соуса избыточную влагу, стараясь сделать его погуще, и разведите им чечевичное пюре, не забыв про соль и перец.

416. Артишоки в соусе

Оборвите жесткие листья артишоков, срежьте кончики соцветий и очистите ножку от кожицы. Разрежьте на четыре части (или на шесть, если артишоки очень большие) и поставьте обжаривать на сливочном масле, приправив солью и перцем. Потрясите сковороду, чтобы перевернуть овощи, и, когда они впитают почти всю влагу, залейте их бульоном и доведите до готовности. Выложите на блюдо, а в оставшийся соус добавьте щепотку мелко нарезанной петрушки, 1–2 ч. л. мелких панировочных сухарей, сок лимона, еще немного соли и перца, если потребуется, и, помешивая, немного покипятите. Затем снимите соус с огня и, чуть остудив, добавьте 1–2 яичных желтка в зависимости от количества соуса и ненадолго верните на огонь, слегка разбавив бульоном. Вновь выложите в соус артишоки, чтобы разогреть их, и подавайте как гарнир к мясу.

417. Артишоки в соусе с котовником

Если вас не смущает лимонный привкус артишоков, приготовьте их следующим образом. Оборвите с артишоков все несъедобные листья и разрежьте каждый на четыре дольки (или на шесть, если очень крупные). Обваляйте в муке и поставьте на огонь в медном сотейнике, добавив нужное количество оливкового масла, соли и перца. Когда артишоки подрумянятся, бросьте в сотейник заправку из 1 зубчика чеснока (может хватить

и половины, если артишоков немного) и доброй щепоти свежего лимонного котовника. Когда артишоки впитают всю влагу, доведите их до готовности в томатном соусе или томат-пасте, разбавленной водой.

Эти артишоки могут служить как гарниром, так и отдельным блюдом.

418. «Стоячие» артишоки

Так во Флоренции называют артишоки, приготовленные следующим образом. Оборвите со стебля мелкие наружные листочки; стебель порежьте. Отстригите верхушку соцветия и раскройте бутоны артишоков. Расположите их в сотейнике стоймя вместе с очищенными плодоножками. Добавьте соль, перец и оливковое масло, не жалея. Обжарьте под крышкой до розоватого цвета, подлейте воды в сотейник и доведите до готовности.

419. Фаршированные артишоки

Отрежьте плодоножки близко к соцветию, удалите внешние листики и промойте артишоки. Затем раскройте бутоны, как указано в предыдущем рецепте, и острым ножичком вырежьте сердцевину, оставив только листья снаружи, чтобы начинить сердцевину фаршем. Для фарша на 6 артишоков вам потребуются 50 г жирной ветчины, 1/4 молодой луковки, совсем чуть-чуть чеснока, несколько листочков сельдерея и петрушки, немного отваренных сушеных грибов, горсть хлебных крошек и щепотка перца.

Сначала порубите ножом ветчину, соедините ее с остальными покрошенными ингредиентами, начините артишоки этой смесью и готовьте их, как в предыдущем рецепте. Французы рекомендуют отварить артишоки до полуготовности, а уж потом фаршировать их. Я этого не одобряю: на мой взгляд, при таком способе артишоки теряют главную свою ценность – неповторимый аромат.

420. Артишоки, фаршированные мясом

На 6 артишоков вам потребуется:

Мякоть постной молочной телятины, 100 г
Жирная ветчина, 30 г
Вырезанная сердцевина артишоков
1/4 молодой луковки
Несколько веточек петрушки

Немного размягченных сушеных грибов
Немного хлебных крошек
Немного тертого пармезана
Соль, перец, специи

Обжарьте артишоки в оливковом масле до золотистого цвета, влейте в сотейник немного воды и накройте его влажной тряпицей, придавив крышкой, чтобы не сползла. В обволакивающем их паре артишоки сварятся быстрее.

421. Запеканка из артишоков с горохом

Это довольно необычное блюдо, но многим может понравиться, потому привожу рецепт.

Вам потребуется:

12 артишоков
Лущеный горох, 150 г
Сливочное масло, 50 г
Тертый пармезан, 50 г
Мясной соус – сколько уйдет

Удалите все несъедобные листья, разрежьте артишоки пополам и удалите волокна из сердцевины, если они там есть. Добавьте к ним горох, отварите вместе до полуготовности в подсоленной воде, затем слейте воду и промойте холодной водой. Как следует сцедив ее, еще раз разделите артишоки пополам. Поставьте их вместе с горохом на огонь, добавив 40 г сливочного масла, приправьте солью и перцем и в мясном соусе доведите до готовности. Из оставшихся 10 г масла, 1 ст. л. муки и соуса приготовьте нечто вроде бешамели и, перемежая артишоки с горохом, соус и пармезан, выложите в огнеупорное блюдо.

Накройте блюдо песочным тестом, приготовленным из нижеперечисленных ингредиентов, смажьте верх яичным желтком и ставьте запеканку в печь. Подавайте ее горячей: в холодном виде она многое теряет. Указанного количества хватит на 8 персон.

Для песочного теста вам потребуется:

Мука, 230 г
Сахарная пудра, 85 г
Сливочное масло, 70 г
Свиной жир, 30 г
1 яйцо

422. Артишоки на решетке

На гарнир к жаркому хорошо подать артишоки, обжаренные в гриле. Выбирайте молодые и нежные плоды, раскройте бутоны, чтобы они лучше пропитались приправами, срежьте плодоножку у основания и обжарьте вместе со всеми листочками. Иных приправ, кроме оливкового масла, соли и перца, это блюдо не требует.

Поместите артишоки на решетку вертикально, воткнув меж прутьев по 2–3 плода вместе. Обжарив до полуготовности, еще раз смажьте оливковым маслом и держите на огне, пока внешние листочки не обуглятся.

По возможности, не выращивайте артишоки на солнце, иначе они приобретут неприятный сенной запах. Если подаете артишоки на гарнир к тушеным блюдам, лучше вначале немного размягчить их в кипящей воде.

423. Сушеные артишоки на зиму

В южных городах, где артишоки растут почти что круглый год, незачем трудиться и сушить их, тем более что разница между свежим и сушеным артишоком изрядна. Однако есть смысл этим заняться жителям тех городов, где артишоки водятся лишь в сезон.

Запаситесь ими в разгар сбора урожая, когда артишоки дешевы, но выбирайте только хорошие и спелые. Оборвите все кожистые листья, срежьте кончики соцветий, хорошенько очистите стебель и разделите каждый на 4 дольки, удалив волосатость, если она имеется. Как только разрежете, сразу бросайте в холодную воду, подкисленную уксусом или лимонным соком, чтобы артишоки не потемнели, а затем по той же причине ставьте на огонь в глиняной посуде с кипящей водой, которую хорошо сдобрить букетом ароматических трав – таких, как тимьян, базилик, листья сельдерея и т. п. Покипятите минут десять или даже пять, если артишоки нежные, – этого будет довольно для полуготовности. Слейте воду и выложите артишоки на решетке сушиться на солнце. Затем нанижите на нитку и закончите сушку в хорошо проветриваемом тенистом уголке. По возможности не держите на солнце слишком долго, иначе артишоки приобретут сенной запах. Прежде чем жарить или тушить в соусе, немного размягчите их в кипящей воде.

424. Горошек по-французски I

Дозировка рассчитана на 1 кг зеленого горошка. Возьмите 2 молодые луковки, разрежьте их вдоль пополам, проложите между половинками несколько стеблей петрушки и свяжите бечевкой.

Растопите 30 г сливочного масла, обжарьте лук до золотистого цвета и влейте полный половник бульона. Когда лук разварится, пропустите его через сито вместе с соусом и в нем поставьте тушить горошек, добавив 2 целых кочешка латука. Приправьте солью и перцем и потомите на медленном огне. Доведя до полуготовности, добавьте еще 30 г масла, перемешанного с 1 неполной ст. л. муки, и, если нужно, разбавьте бульоном. Перед подачей на стол добавьте для связывания соуса 2 желтка, разведенных бульоном, отчего блюдо станет нежнее.

425. Горошек по-французски II

Этот рецепт попроще и готовится быстрее предыдущего, однако не столь изыскан. Измельчите немного лука и поставьте обжаривать в глубокой сковороде на сливочном масле. Когда лук подрумянится, добавьте щепотку муки, перемешайте и влейте 1 или 2 половника бульона в зависимости от количества горошка. Дайте муке разойтись, после чего всыпьте горошек, подсолите и поперчите. Потушив до полуготовности, бросьте в сковороду 1 или 2 целые кочерыжки латука. Доведите до готовности на медленном огне, следя за тем, чтобы соус не слишком загустел.

Можно подсластить горошек 1 ч. л. сахара, но не переусердствуйте: сладость должна быть естественной, не нарочитой.

Перед подачей выньте латук.

426. Горошек с копченым окороком

Оставим англичанам удовольствие вкушать вареные овощи без приправ или, в лучшем случае, с кусочком сливочного масла, а нам, южанам, не обойтись без возбуждающих пищевых ароматов.

Нигде я не едал вкуснее зеленого горошка, чем в римских тратториях – и не потому, что овощи там очень уж хороши, а потому, что римляне готовят горошек с ароматным копченым окороком. После неоднократных попыток угадать секрет приготовления я, если и не достиг того же совершенства, то приблизился к нему вот таким образом.

Порежьте надвое 1–2 (в зависимости от количества горошка) молодые луковки и поставьте их обжаривать на оливковом масле с доброй порцией постно-жирного окорока, порезанного

кубиками. Обжаривайте до тех пор, пока эти кубики не сморщатся, после чего бросьте горошек, подсолив его (хотя можно и не подсаливать) и немного поперчив. Перемешайте все и доведите до готовности, влив бульон и добавив немного сливочного масла.

Подавайте либо отдельно, либо как овощной гарнир. Лук, разумеется, удалите.

427. Зеленый горошек с грудинкой

Зеленый горошек можно приготовить и так, хотя предыдущие блюда более изысканны.

Поставьте на огонь заправку из грудинки, чеснока, петрушки и оливкового масла, подсолите и поперчите; когда чеснок приобретет золотистый оттенок, всыпьте горошек, дайте ему пропитаться жиром, добавьте бульон или – за неимением бульона – воду.

Молодые стручки горошка можно отварить в воде и пропустить через сито. Полученное пюре разбавьте бульоном и заправляйте им овощные или рисовые супы. Можете также подмешать его в воду, на которой готовится ризотто с горошком из рецепта № 75.

428. Пудинг из зеленого горошка

Вам потребуется:

Лущеный горошек, 600 г
Постная ветчина с жирком, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Мука, 20 г
3 яйца
Тертый пармезан, 1 ст. л.

Приготовьте заправку из ветчины, 1 молодой луковки и щепотки петрушки. Поставьте обжаривать на оливковом масле и, когда заправка подрумянится, всыпьте в сковороду горошек, подсолив и поперчив. Доведя до готовности, пропустите 1/4 гороха через сито, добавьте в эту смесь сливочное масло, перемешанное с мукой, и, поставив на огонь, разбавьте мясным соусом или бульоном. Затем хорошо перемешайте с остальным горошком, добавьте пармезан и готовьте пудинг на водяной бане в гладкой форме, выстеленной промасленной бумагой.

429. Запеченные свежие бобы [120]

Возьмите большие спелые бобовые стручки, вылущите их и очистите бобы от кожуры.

Мелко нарежьте молодую луковку, поставьте обжаривать на оливковом масле до румяного цвета. Бросьте в обжарку порезанную кубиками постную ветчину с жирком. Чуть погодя высыпьте бобы, приправьте перцем и небольшой щепоткой соли и, когда бобы впитают всю заправку, добавьте в зависимости от количества бобов 1–2 крупно порезанные кочерыжки латука. Доведите до готовности, подливая бульону, если требуется.

430. Фаршированные помидоры

Возьмите спелые помидоры средней величины, разрежьте на равные половинки, удалите семечки, присыпьте солью и перцем и с верхом заполните описанной ниже смесью.

Приготовьте заправку из лука, петрушки и сельдерея. Поставьте обжаривать на сливочном масле. Когда заправка подрумянится, всыпьте горсть размоченных и мелко порезанных сушеных грибов. Добавьте 1 ст. л. размоченного в молоке хлебного мякиша, посолите, поперчите и немного потомите на огне, разбавляя молоком, если смесь получится слишком густая. Сняв с огня и немного остудив, добавьте тертый пармезан и 1 яйцо или только желток, чтобы заправка не была чересчур жидкой. Подготовив таким образом помидоры, сложите их в сотейник и поставьте в печь на средний огонь, добавив немного сливочного и оливкового масла. Подавайте как гарнир к любому типу жаркого или к бифштексу на решетке. Заправку можно сделать попроще – из чеснока, петрушки и щепотки панировочных сухарей. Не забудьте посолить, поперчить и влить в сотейник оливкового масла.

К отварному мясу можно приготовить вот такой замечательный гарнир. Возьмите противень с высокими краями или сотейник, разбросайте по нему кусочки сливочного масла и на них положите вниз кожицей половинки помидоров с вынутыми семечками. Приправьте солью, перцем и сбрызните оливковым маслом. Разложите поверх еще кусочки сливочного масла и запекайте, не закрывая крышкой.

431. Цветная капуста в бешамели

Белая, черная, желтая или зеленая капуста является дочерью или падчерицей бога ветров Эола, а потому тем, кто не выносит

ветер, надобно помнить, что капуста может стать для них истинным крестом, недаром цветы у нее имеют четыре лепестка в форме креста.[121]

Оборвите с большого кочана цветной капусты листья и зеленые стебли, сделайте крестообразный надрез на кочерыжке и отварите кочан в подсоленной воде. Затем разделите на соцветия и потушите в сливочном масле, приправив солью и перцем. Сложите в огнеупорное блюдо, посыпьте щепоткой тертого пармезана, залейте бешамелью из рецепта № 137 и подрумяньте в печи.

Подавайте цветную капусту горячей перед десертом, а лучше как гарнир к тушеному мясу или жареной курочке.

432. Sauerkraut[122] I

Это не настоящая Sauerkraut, настоящую мы предоставим готовить немцам, а это лишь бледная копия, хотя на вкус она неплоха и вполне подойдет как гарнир к свиной ножке, к дзампоне, котекино и другим мясным блюдам.

Возьмите кочан белокочанной капусты, очистите его от зеленых листьев и толстых стеблей и разрежьте на четыре части посредине кочерыжки. Как следует промойте холодной водой, а затем длинным острым ножом порежьте наискось тонкими полосками, как тальерини. Всю капусту сложите в глиняную миску, добавьте щепотку соли и полностью залейте кипящей водой. Когда вода остынет, хорошенько слейте ее, капусту вновь сложите в миску, налейте в стакан на один палец уксуса и дополните холодной водой. Если кочан очень большой, удвойте дозы. Залейте капусту уксусным раствором на несколько часов, затем снова слейте и далее готовьте следующим образом.

Тонко порежьте соответствующий ломтик жирной ветчины или грудинки и поставьте обжаривать на кусочке сливочного масла в глубокой сковороде. Когда ветчина слегка обжарится, бросьте в сковороду капусту и доведите ее до готовности, разведя бульоном, в котором варились дзампоне или котекино, если он не слишком острый, иначе же воспользуйтесь обычным бульоном. Перед подачей попробуйте, довольно ли в капусте уксуса (он должен чувствоваться, но слегка) и соли.

Кстати о колбасных изделиях. В некоторых провинциях Италии народ столь усердно воздает должное Бахусу, что у него притупляются вкусовые ощущения, и, дабы колбасы соответствовали извращенному вкусу, свинину слишком обильно солят, перчат и начиняют острыми специями, вопреки вкусам истинных гурманов, которые любят в них легкость и тонкость

ароматов, такие, например, какими отличаются более чем где бы то ни было колбасы в Модене.

433. Sauerkraut II

Она, как и в предыдущем рецепте, может служить гарниром к дзампоне или другим мясным блюдам. Возьмите кочан белокочанной или савойской капусты, порежьте на полоски шириной 1 см и вымочите в холодной воде. Выньте из воды, не выжимая, и поставьте на огонь в глубокой сковороде, чтобы капуста дала сок, который вы после отожмете поварешкой. Приготовьте заправку из 1/4 крупной луковицы, небольшого количества тонко порезанной грудинки и кусочка сливочного масла. Когда заправка подрумянится, выложите на нее капусту, добавив в нее кусочек грудинки целиком; приправьте солью и перцем. Тушите до готовности на медленном огне, разбавляя бульоном, а напоследок добавьте 1 ч. л. сахара и влейте немного уксуса, но так, чтобы он едва чувствовался.

434. Стебли репы по-флорентийски

Побеги репы продаются на рынке вместе с листьями. Это один из самых здоровых овощей, весьма распространенных в Тоскане, но из-за пресноватого вкуса и небольшой горчинки его не особенно жалуют в других областях Италии, даже на столе бедняков.

Очистите стебли от самых жестких листьев, отварите и как следует слейте воду. Крупно порежьте. Измельчите 2–3 зубчика чеснока (или оставьте целиком) и обжарьте на сковороде, щедро полив ее оливковым маслом. Когда чеснок чуть подрумянится, бросьте в сковороду порезанные стебли, посолите, поперчите и хорошенько обжарьте, то и дело помешивая. Их можно подать как гарнир к мясу, а можно есть и отдельно.

Если блюдо вам не понравилось, отварите стебли и перемешайте их с оливковым маслом и уксусом. В феврале и марте стебли репы особенно нежны и обладают деликатным вкусом.

В краях, где оливковое масло не слишком хорошего качества, его можно заменить свиным салом; на мой вкус, стебли с ним получаются даже вкуснее.

435. Брокколи по-римски

У брокколи, которые охотно потребляют в Риме, темно-

зеленые листья, а соцветия черные или фиолетовые.

Оборвите жесткие листья, а кочан отварите. Вытащив из кипящей воды, бросьте в холодную, потом хорошенько стряхните, крупно порежьте и бросьте в сковородку со свежим (или топленым) свиным салом, приправив солью и перцем. Когда брокколи вберут весь жир, влейте в сковороду сладкое белое вино и продолжайте томить их на сковородке до полного впитывания или испарения вина. Подав блюдо к столу, вы наверняка услышите немало комплиментов.

А вот еще один способ приготовить брокколи: без отваривания они выходят даже лучше. Но используйте только соцветия и самые нежные листья. Листья порежьте крупно, а кочан разделите на мелкие соцветия. Поставьте на огонь сковороду, налив соответствующее количество оливкового масла и бросив в него зубчик чеснока, порезанный наискось тонкими лепесточками. Как только чеснок начнет подрумяниваться, бросайте в сковороду сперва сырые листья, потом соцветия. Не забудьте посолить и поперчить. Тушите, постоянно помешивая и добавляя понемножку горячей воды, а перед самой готовностью – белого вина. Не имею возможности дать вам точные дозы для этого блюда, поэтому наберитесь терпения и пробуйте, как много раз пробовал я, добиваясь наилучшего результата.

436. Фаршированная капуста

Возьмите большой кочан белокочанной или савойской капусты, очистите его от жестких листьев, срежьте выступающую кочерыжку и отварите до полуготовности в подсоленной воде. Переверните кочан и дайте воде стечь. Затем осторожно, по одному раскройте листья до самой кочерыжки и между ними проложите начинку, а затем аккуратно соедините листья и перевяжите кочан крест-накрест.

Начинку можно приготовить из молочной телятины, разварив ее отдельно или добавив к ней печень и потроха и все хорошенько измельчив. Чтобы начинка стала нежнее, подмешайте к ней немного бешамели, тертый пармезан, яичный желток и щепотку мускатного ореха. Доведите кочан до готовности в соусе, где варилась начинка, добавив в него кусочек сливочного масла.

Если не хотите фаршировать весь кочан, заполните начинкой только широкие листья, заворачивая их рулетиками.

Вместо бешамели можно взять размоченный в бульоне или в соусе хлебный мякиш.

437. Гарнир из белокочанной капусты

Возьмите кочан белокочанной или савойской капусты, разрежьте его крестообразно, начиная с кочерыжки, так, чтобы получилось четыре части, одну из которых порежьте мелкими дольками. Вымочите капусту в холодной воде, затем отварите в подсоленной. Сняв с огня, слейте воду, не выжимая.

Приготовьте заправку из ветчины и лука и поставьте на огонь с кусочком сливочного масла. Когда лук подрумянится, разбавьте заправку половником бульона, дайте немного покипеть, а затем пропустите полученный соус через сито. В этот соус выложите капусту и еще ломтик ветчины, приправьте перцем и щепоткой соли и тушите на медленном огне до готовности. Ветчину вытащите, а капусту подайте как гарнир к мясу.

438. Гарнир из тосканской капусты

Удалите жесткие стебли; кочан отварите и тонко порежьте. Если у вас нет мясного соуса, приготовьте заправку из ветчины и лука и поставьте ее обжаривать с кусочком сливочного масла. Когда лук хорошенько подрумянится, влейте в сковороду немного бульона и полученный соус пропустите через сито. Затем выложите в него капусту, приправьте перцем, а соли добавьте самую малость или не добавляйте вовсе. Положите еще кусочек сливочного масла и, если потребуется, влейте чуток бульону. После этого подавайте как гарнир к мясу или котекино.

Некоторые обжаривают ломтики хлеба толщиной в палец, натирают их чесноком, слегка размачивают в бульоне, в котором варилась тосканская капуста, сверху кладут горячую капусту и сдабривают солью, перцем и оливковым маслом. Такое блюдо часто едят монахи-картезианцы; его же назначают в покаяние обжорам.

439. Фенхель под бешамелью

Выберите мясистый фенхель, очистите его от жестких листьев, порежьте небольшими дольками, промойте и слегка отварите в подсоленной воде. Поставьте обжариваться на сливочном масле, а когда фенхель пропитается им, доведите его до полной готовности в молоке. Попробуйте, довольно ли соли, а затем вытащите шумовкой и выложите на огнеупорный поднос. Присыпьте тертым пармезаном и залейте бешамелью. Запекайте в печи до образования румяной корочки и подавайте как гарнир к отварному или тушеному мясу.

440. Гарнир из фенхеля

Этот рецепт еще проще предыдущего и столь же подходит на гарнир к мясу.

Порезав фенхель дольками и отварив его в подсоленной воде, обжарьте на сливочном масле, доведите до готовности в бульоне, сгустив его щепоткой муки. Перед подачей сдобрите тертым пармезаном.

441. Картофельное соте

Это в итальянском понимании означает картофель, подрумянившийся на сливочном масле. Очистите сырую картошку, порежьте ее тонкими ломтиками и поставьте на огонь в сотейнике, добавив сливочное масло. Хорошо подложить ее под бифштексы перед подачей к столу. Можно также пожарить картошку в сковороде следующим образом. Молодую картошку чистить не надо: достаточно потереть ее жесткой тряпицей. Затем порежьте картофель тонкими ломтиками и оставьте в холодной воде примерно на час. Потом как следует обсушите, обернув тряпочкой, и обваляйте в муке. Следите за тем, чтобы картошка не пережарилась, и солите, только когда она уже готова.

442. Картофель с трюфелями

Порежьте тонкими ломтиками наполовину сваренный картофель и слоями выложите его в сотейник, перемежая трюфелями, также тонко порезанными, и тертым пармезаном. Добавьте несколько кусочков сливочного масла, соль и перец, и когда все начнет подрумяниваться, влейте бульон или мясной соус. Прежде чем снять с огня, сбрызните сверху лимонным соком и подавайте блюдо горячим.

443. Картофельное пюре

Вам потребуется:

Крупный мучнистый картофель, 0,5 кг
Сливочное масло, 50 г
Цельное молоко или сливки, 1/2 стакана
Соль по вкусу

Отварите картофель, очистите его и горячим пропустите через сито. Затем поставьте на огонь в глубокой сковороде, добавив указанные ингредиенты и хорошенько перемешивая поварешкой до полной однородности. Чтобы проверить

готовность картофеля, надо в нескольких местах проколоть его заостренным прутиком.

444. Картофельный салат

Должен заметить, что это блюдо при всей его скромности очень вкусно и питательно, хотя и не всякому желудку полезно.

Отварите 0,5 кг картофеля на пару, очистите горячим, порежьте тонкими ломтиками и сложите в салатницу.

После чего вам потребуется:

Маринованные каперсы, 30 г
2 маринованных сладких перца
5 маринованных огурчиков
4 маринованные луковки
4 соленых очищенных анчоуса
1 корешок сельдерея длиной в ладонь
Щепотка базилика

Все это хорошенько измельчите и высыпьте в сковороду.

Возьмите два крутых яйца, порубите их и подавите лезвием ножа, потом добавьте к заправке. Приправьте ее доброй порцией оливкового масла, капелькой уксуса, солью и перцем, хорошо перемешайте и заправьте этой полужидкой кашицей картошку. Если угодно, можно добавить к блюду щепотку майорана.

Указанных доз хватит на 6–7 человек, а храниться это блюдо может несколько дней.

445. Пирог из цукини

Порежьте цукини крупными кусочками, чуть больше ореха, подрумяньте на сливочном масле, посолив и поперчив. Затем выложите их в огнеупорную посуду, слегка посыпав пармезаном, к которому добавьте щепотку мускатного ореха, и промажьте сверху довольно густой бешамелью. Поставьте ненадолго в печь, чтобы блюдо подрумянилось, и подавайте при перемене блюд или как гарнир к отварному или тушеному мясу.

446. Картофельный пирог I

Это блюдо, как и № 443, можно подавать в промежутке между основными блюдами либо на гарнир к котекино или дзампоне.

Вам потребуется:

Крупный мучнистый картофель, 0,5 кг
Сливочное масло, 50 г
Цельное молоко или сливки, 1/2 стакана
Тертый пармезан, 2 ст. л.
2 яйца
Соль по вкусу

Проделав то же самое, что и в № 443, оставьте массу остудить и добавьте пармезан и яйца.

Возьмите медное блюдо для пирога или подходящий по размеру противень, смажьте его сливочным маслом, присыпьте мелкими панировочными сухарями и выложите массу, хорошо ее перемешав. Придайте ей форму блюда, придавив сверху так, чтобы она была толщиной в палец или полтора, и запекайте в печи до золотистой корочки. Подавайте горячим, выложив на поднос той стороной, что выглядит покрасивее. Вместо большого пирога можете напечь маленьких в специальных формочках.

447. Картофельный пирог II

Этот картофельный пирог мне нравится больше предыдущего. Вам потребуется:

Картофель, 0,5 кг
Сливочное масло, 50 г
Мука, 30 г
2 яйца
Тертый пармезан, 2 ст. л.
Молоко – сколько уйдет
Соль по вкусу

Приготовьте бешамель из указанного количества муки, 1/2 сливочного масла и необходимого количества молока. Выложите в соус уже готовое картофельное пюре. Поставьте на огонь и добавьте оставшееся масло, соль и молоко – но так, чтобы масса получилась не слишком жидкой. Когда она остынет, добавьте остальные ингредиенты и запеките до золотистой корочки, как в предыдущем рецепте.

448. Гарнир из шпината

Шпинат – полезная, освежающая, увлажняющая, немного послабляющая и при надлежащей обработке – удобоваримая зелень. Отварив и мелко порезав шпинат ножом-полумесяцем,

готовьте его одним из следующих способов:

1. Только со сливочным маслом, солью и перцем, добавив немного мясного соуса (если есть), или несколько столовых ложек бульона, или же сливки.

2. Смешав его с мелко порубленным и слегка обжаренным на сливочном масле луком.

3. Только со сливочным маслом, солью и перцем, как в первом способе, добавив щепотку тертого пармезана.

4. Со сливочным маслом, капелькой оливкового масла и томатным соусом или томат-пастой.

449. Постное блюдо из шпината по-романьольски

Отварите шпинат в несоленой воде, дайте ей стечь, хорошенько отожмите и заправьте соусом, приготовленным из обжаренных на оливковом масле и приправленных солью и перцем чеснока и петрушки. Листья шпината оставьте целыми. Можно сдобрить их щепоткой сахара и горстью изюма, вытащив из него косточки.

450. Спаржа [123]

Чтобы спаржа выглядела привлекательнее, прежде чем ее варить, поскребите ножом белую часть и подровняйте стебли. Затем перевяжите шпагатом не слишком крупные соцветия и, чтобы они оставались зелеными, подсолите воду. Когда она закипит, окуните в нее спаржу и помахивайте над кастрюлей, как только кипение возобновится. Как только вы заметили, что спаржевые соцветия склонились набок, это значит – спаржа готова. Однако советую все же потрогать: стебли должны быть мягкими, но не слишком. Спаржу лучше недоварить, чем переварить. Когда снимете с огня, обдайте ее холодной водой, но очень быстро, потому что спаржу все любят есть горячей.

Это поистине драгоценный овощ – и не только из-за его способствующих пищеварению и мочегонных свойств, но и в буквальном смысле: дерут за него втридорога. Отварив спаржу, как указано, ее можно приготовить различными способами, но самый простой и, на мой взгляд, лучший – приправить ее качественным оливковым маслом и уксусом или соком лимона. И все же для разнообразия привожу нескольких других способов приготовления, после того, как вы отварили спаржу до полуготовности. Слегка обжарьте ее целиком на сливочном масле, предварительно приправив солью, перцем и совсем небольшой щепоткой пармезана. Как только она слегка

подрумянится, переложите спаржу на блюдо и сверху полейте растопленным сливочным маслом. Либо отделите зеленую часть от белой, затем возьмите огнеупорное блюдо, посыпьте его тертым пармезаном, разложите рядком соцветия спаржи. Посолите, поперчите, присыпьте сверху пармезаном и разбросайте по поверхности кусочки сливочного масла. Затем начинайте выкладывать второй слой спаржи, так же сдабривая его, но только не переборщите с приправами. Слои спаржи выкладывайте вдоль и поперек в виде частой решетки. Под крышкой поставьте на огонь, чтобы масло и пармезан расплавились, и подавайте в горячем виде. Если у вас есть мясной соус, наполовину отваренную спаржу доведите до готовности в нем, добавив сливочного масла и чуток пармезана.

Для овощного жаркого можно взять зеленые соцветия спаржи и обмакнуть их в кляр из рецепта № 156.

Многочисленные способы приготовления спаржи приводятся в кулинарных книгах, но чаще всего это мешанина, которая не по вкусу тонким ценителям. И все же замечу, что вы можете подать отдельно горячий соус из рецепта № 124 к спарже или к порезанным на четыре части и отваренным артишокам.

Еще один полезный совет: зловоние, коему часто виною спаржа, можно превратить в благоухание фиалок, если добавить в ночной горшок несколько капель скипидара.

451. Пудинг из протертых цукини

Вам потребуется:

Цукини, 600 г
Пармезан, 40 г
4 яйца

Приготовьте заправку из 1/4 луковицы, сельдерея, морковки и петрушки. Подрумяньте на оливковом масле и выложите цукини, порезанные кубиками и приправленные солью и перцем. Немного обжарив их, доведите до готовности в воде, а затем пропустите все через сито и добавьте пармезан и яйца.

Сделайте бешамель из 60 г сливочного масла, 2 ст. л. муки и 400 мл молока. Все хорошенько перемешайте и, выложив в гладкую форму «чудо», готовьте на водяной бане. Выложив пудинг на блюдо, заполните отверстие нежным тушеным мясом и подавайте.

Этого количества должно хватить на 8–10 человек.

452. Грибной пудинг

Для этого пудинга подойдут любые грибы, но я предпочитаю белые, только не слишком крупные. Хорошенько очистите их от земли и вымойте, затем порежьте мелкими кусочками величиной не более горошины. Поставьте на огонь со сливочным маслом и, когда грибы немного обжарятся, доведите их до готовности в мясном соусе. Снимите с огня, перемешайте с бешамелью, яйцами и пармезаном и поставьте на водяную баню до загустения.

Из 600 г свежих грибов и 5 яиц можно приготовить пудинг на десятерых.

Подавайте с пылу с жару при перемене блюд.

453. Гарнир из савойской капусты

Отварите капусту до полуготовности, слейте воду, порубите ножом-полумесяцем, поставьте на огонь со сливочным маслом и молоком и, подсолив, доведите до готовности. Затем перемешайте с довольно густой бешамелью, еще немного подержите на огне, чтобы капуста пропиталась, и добавьте тертый пармезан. Попробуйте на вкус – достаточно ли приправ – и подавайте к отварному или тушеному мясу как гарнир: вот увидите, он получится очень вкусным.

454. Русский салат

У нас его называют русским салатом; теперь он вошел в моду, его подают даже на званых обедах, сохраняя основу, хотя повара добавляют в него, что им только ни заблагорассудится. Я привожу рецепт собственной кухни, один из простейших.

Вам потребуется:

Салат, 120 г
Свекла, 100 г
Зеленая фасоль, 70 г
Картошка, 50 г
Морковь, 20 г
Каперсы в уксусном рассоле, 20 г
Маринованные огурчики, 20 г
3 соленых анчоуса
2 крутых яйца

Зеленый салат (он может быть 2–3 видов, к примеру, римский латук), редис, латук порежьте полосками. Свеклу, фасоль,

картошку и морковь отварите, взвесьте и порежьте мелкими кусочками – не более горошины. Так же мелко порубите 2 белка и 1 желток от яиц, сваренных вкрутую. Каперсы оставьте целыми, а огурцы порежьте по размеру каперсов. Анчоусы очистите, вытащите хребет, филе порежьте на кусочки. Все хорошо перемешайте.

Теперь приготовьте майонез (см. рецепт № 126) из 2 сырых яичных желтков, 1 оставшегося крутого и 200 мл рафинированного оливкового масла. Когда хорошенько взобьете их, добавьте сок лимона, приправьте солью и перцем и перемешайте с приготовленным салатом: он должен хорошенько пропитаться соусом.

Возьмите три листика рыбьего желатина и несколько часов подержите в воде, налив ее в стакан на 2 пальца. Затем растопите его на огне и вылейте в гладкую форму. Сверху выложите приготовленный салат и отправьте форму в ледник. Чтобы легче было вынуть из формы, поставьте ее в горячую воду. Чтобы блюдо выглядело красиво, после того как выльете в него растворенный желатин и перед тем как выложить салат, украсьте дно разноцветными ломтиками овощей, зеленью, кусочками крутого яичного белка.

Указанных доз хватит на 8–10 человек.

Рыбные блюда

Качество и сезон рыбы

Среди распространенных видов рыбы самыми благородными являются: осетрина, зубатка, светлый горбыль, лаврак, камбала, тюрбо, солнечник, средиземноморская султанка, пресноводная форель. Они хороши в любое время года, но камбала и тюрбо – особенно зимой.

Сезоны других известных рыбных продуктов таковы: мерлуза, угорь и кальмары – круглый год, но угри вкуснее зимой, а кальмары – летом.

Крупная морская кефаль – июль и август; мелкая кефаль – октябрь и ноябрь, а также вся зима. Бычки, прочая мелкая рыба для жарки и каракатицы – март, апрель и май. Осьминог – октябрь. Сардины и анчоусы – всю зиму вплоть до апреля. Барабулька – сентябрь и октябрь. Тунец – с марта по октябрь. Скумбрия – весна, особенно май; эта рыба жесткая и волокнистая, поэтому ее лучше готовить в соусе; если хотите зажарить ее на решетке, подстелите под нее толстый лист промасленной бумаги и сдобрите оливковым маслом, солью, перцем, несколькими листиками розмарина.

Из ракообразных наиболее всех почитается лангуст; он хорош круглый год, но лучше всего весной, а из моллюсков – устрица, которую в устричных заводях вылавливают с октября по апрель.

У свежей рыбы живые блестящие глаза; у несвежей – бледные и мутные. Еще одним признаком свежести являются красные жабры, но их можно искусственно подкрасить кровью, поэтому коснитесь их и понюхайте палец: запах скажет вам все. Еще одной особенностью свежей рыбы считается упругость ее мясистых частей; если рыба долго пролежала в леднике, рыбное мясо становится мягким и рыхлым на ощупь.

Рыбаки говорят, что ракообразные и морские ежи более мясисты, если ловить их в полнолуние.

455. Каччукко I

Каччукко! Дайте мне малость поразглагольствовать об этом слове, которое, наверное, поймут лишь в Тоскане; на побережье Адриатики его именуют «бродетто». Во Флоренции же бродетто – это пасхальный яичный суп, а именно хлеб, обмакнутый во взбитые с лимонным соком яйца и сваренный в бульоне. Путаница этих и подобных им терминов в Италии такова, что впору строить вторую Вавилонскую башню.

После объединения отечества мне представляется логичным перейти к объединению разговорного языка, к чему многие относятся с пренебрежением и, видимо, из ложно понятого патриотизма и закоснелых привычек упорствуют в употреблении местных диалектов.

Возвращаясь к каччукко, скажу, что это блюдо, естественно, готовят в основном в морских портах, где всегда можно найти любую свежую рыбу по своему вкусу. Всякий торговец рыбой укажет вам, какая рыба больше подойдет для хорошего каччукко; но как бы ни был он хорош, блюдо это довольно тяжело для желудка, и злоупотреблять им не следует.

На 700 г рыбы мелко нашинкуйте пол-луковицы и поставьте ее обжаривать на оливковом масле с петрушкой и 2 целыми зубчиками чеснока. Как только лук подрумянится, добавьте 300 г порезанных кусочками помидоров или томат-пасты; приправьте солью и перцем. Когда помидоры потушатся как следует, налейте на них на палец крепкого уксуса или на два – слабого, а сверху вылейте полный стакан воды. Пусть это все покипит несколько минут, после чего выбросьте чеснок и пропустите остальное через сито, хорошенько отжав. Верните на огонь пропущенный соус вместе с подготовленной рыбой (наиболее распространенные виды, а именно камбалу, султанку, морского петуха, кунью акулу, бычков, креветок, именуемых в Тоскане морскими цикадами, порежьте крупными кусками, а мелкую рыбешку положите целиком). Попробуйте, довольно ли приправ, но в любом случае не грех добавить оливкового масла (в обжарку много не наливайте). Когда рыба сварится, подайте каччукко на стол в двух отдельных посудинах: на подносе – вынутую из него рыбу, а в супнице – бульон, выложив в него порезанные в палец толщиной и подсушенные без обжаривания ломти хлеба.

456. Каччукко II

Это каччукко меня научили готовить в Виареджо; он не такой вкусный, как предыдущий, зато более легкий и удобоваримый.

На то же количество рыбы истолките в ступке 3 крупных зубчика чеснока и кусочек свежего (либо сушеного и растолченного в порошок) имбиря. В Виареджо его часто заменяют острым красным перцем и тогда черный перец, естественно, не кладут. Поставьте эту смесь на огонь в сотейнике или глиняном горшке с достаточным количеством оливкового масла. Когда все подрумянится, влейте стакан, на 1/3 заполненный белым сухим или красным вином и доверху долитый водой. Поместите туда рыбу, а немного погодя добавьте

томатный соус или томат-пасту, разведенную капелькой воды. Вскипятите на сильном огне под крышкой. Ни в коем случае не трогайте рыбу, чтоб не разломать; она сварится за несколько минут.

Подавайте, как и предыдущий рецепт, с подсушенным, но не обжаренным хлебом.

Если рыба до варки несколько часов лежит сырой, ее лучше подсолить, но тогда перед приготовлением надо ее вымыть.

457. Рыбная тарелка [124]

Я считаю, что, поскольку рыба не слишком питательна[125], ее гигиеничнее чередовать с мясом, а не питаться исключительно ею в постные дни, если, конечно, у вас нет потребности отдохнуть от чревоугодия. К тому же рыба, а в особенности так называемые дары моря и ракообразные из-за обильного содержания в них водорода и фосфора слишком возбуждают и не показаны тем, кто склонен к воздержанию.

Для данного блюда лучше выбрать различные виды мелкой рыбы; впрочем, таким же образом можно приготовить и крупную рыбу, порезав ее тонкими ломтиками. Когда я готовил камбалу и султанку, то резал каждую рыбину на три части.

Почистив, вымыв и обсушив рыбу, сложите ее в металлическое или керамическое огнеупорное блюдо и добавьте заправку из чеснока и петрушки, соли и перца, оливкового масла, сока лимона и хорошего белого вина.

На дно выложите половину заправки, сбрызнув ее оливковым маслом, поверх разложите рыбу, опять полейте ее оливковым маслом и добавьте оставшуюся заправку, так, чтобы вся рыба была покрыта. Готовьте в печи на среднем огне; если блюдо керамическое, поставьте его в золу.

Приготовить это блюдо несложно. Если попробуете – уверяю вас, останетесь довольны.

458. Маринованная рыба [126]

Мариновать можно самую разную рыбу, но я предпочитаю камбалу и крупного угря. Камбалу надо прежде обжарить на оливковом масле и посолить, а угря – порезать на кусочки в полпальца длиной и, не снимая кожицы, запечь на решетке или на вертеле. Когда стечет жир, приправьте его солью и перцем.

Возьмите глубокую сковороду и положите в нужных пропорциях рыбу, уксус, густой виноградный сок (он здесь нужен, как сыр к макаронам), листики шалфея целиком, изюм, несколько

зубчиков чеснока, порезанных наискось на две части, и кусочки цукатов. Если нет у вас виноградного сока, замените его сахаром и попробуйте на вкус – нейтрализовал ли он излишнюю крепость уксуса. Доведите этот маринад до кипения и вылейте его на рыбу, сложив ее в глиняную посуду таким образом, чтобы маринад обволакивал ее со всех сторон. Во второй раз доведите маринад до кипения, уже вместе с рыбой, плотно закройте крышкой и оставьте мариноваться.

Когда будете подавать на стол, возьмите нужное вам количество рыбы и слегка полейте маринадом вместе с содержащимися в нем ингредиентами. Если со временем рыба станет суховата, освежите ее новой порцией маринада. Таким образом можно замариновать и угря, которого мы нередко видим на прилавках.

459. Отварная рыба

Нелишне будет предупредить, что отварная рыба готовится следующим образом. Достаточное, но не чрезмерное количество воды ставят на огонь, солят и, прежде чем бросить туда рыбу, дают покипеть с четверть часа с кореньями: 1/4 или 1/2 луковицы, в зависимости от количества рыбы, 2 веточками гвоздики, кусочками корешка сельдерея, петрушкой и 2–3 ломтиками лимона. Некоторые считают, что лучше отваривать рыбу в холодной воде с упомянутыми ингредиентами и, когда она сварится, оставить в горячем бульоне до подачи на стол. Ломтиками лимона советую натереть сырую рыбу, чтобы она не разваривалась.

Готовность определяют по вылезшим из орбит глазам, по легко отделяющейся коже и по мягкости мяса, которую оно приобретает в процессе варки. Подавайте к столу горячей, не полностью слив воду, в которой она варилась. Если хотите придать ей более привлекательный вид, посыпьте рыбу свежей петрушкой и обложите гарниром из свеклы, сваренной в воде (если мелкая) или запеченной в печи (если крупная) и вареной картошки. И свеклу, и картошку порежьте тонкими кружочками, чтобы они лучше впитали рыбный бульон. Можете прибавить к гарниру несколько долек крутого яйца.

Без гарнира отварную рыбу можно подать с соусами из рецептов № 128, 129, 130, 132, 133 и 134.

Можно также подать отварную рыбу в следующем изысканном виде: порезать кусочками, выложить горкой на поднос, обмазать майонезом из рецепта № 126 и украсить тушками соленых анчоусов и целыми каперсами, расположив их

причудливым узором.

460. Рыба в панировке

Это блюдо можно даже подавать перед десертом; его стоит приготовить, если у вас осталась отварная рыба хорошего качества. Порежьте ее на кусочки, очистите от хребта и костей и сложите в бешамель, приготовленную по рецепту № 137. Посолите, сколько нужно, сдобрите тертым пармезаном и тонкими ломтиками трюфелей. Если оных у вас не окажется, замените их размоченными сушеными грибочками. Затем возьмите огнеупорное блюдо, смажьте сливочным маслом и присыпьте панировочными сухарями. Напоследок в середину положите кусочек сливочного масла, запеките до румяной корочки в печи и подавайте горячим.

461. Порционная рыба в соусе

Для этого отличного блюда можно взять светлого горбыля, тунца, зубатку,[127] лаврака,[128] неверно называемого «бронзино» на Адриатическом побережье. От любой из этих рыб возьмите кусок грамм на 600; его хватит вам на пять человек.

Счистите чешую, вымойте и обсушите рыбу. Обваляйте со всех сторон в муке и подрумяньте в небольшом количестве оливкового масла. Затем выложите на блюдо, оставшееся масло вылейте и почистите сковороду. Приготовьте заправку, очень мелко порезав 1/2 средней луковицы, корешок сельдерея длиной в ладонь и пучок петрушки. Поставьте все обжаривать, уже не жалея оливкового масла. В заправку добавьте соль, перец и одну гвоздичинку. Когда заправка подрумянится, щедрой рукой залейте ее томатным соусом или разведенной в воде томат-пастой. Пускай немного покипит, после чего выложите туда рыбу и доведите до готовности, часто переворачивая куски. Подайте непременно в этом обильном и густом соусе.

462. Морской ангел в соусе

Рыба-ангел (Rhina squattina) отличается довольно слабым тельцем, зато ее жесткой и прочной кожей шлифуют дерево и слоновую кость, подбивают кошели, ножны и тому подобное. Мясо у ангела пресновато, но, если его как следует приготовить, оно сойдет не только для семейного обеда, но и гостям его не стыдно будет подать. Да вдобавок в наших краях ангел продается повсеместно и стоит недорого.

Приготовьте заправку, мелко порезав добрый пучок петрушки, полморковки, корешок сельдерея, ползубчика чеснока и, если рыба весит около 600 г, одну луковку величиной с грецкий орех. Поставьте заправку на огонь в достаточном количестве оливкового масла и, когда она подрумянится, разведите томатным соусом или томат-пастой, разбавленной 1/2 стакана воды. Приправьте солью и перцем, а затем положите сверху кусок рыбы – предпочтительнее со стороны хвоста, где она помясистее. Готовьте на медленном огне и примерно на 2/3 готовности добавьте для вкуса и нежности кусочек сливочного масла, перемешанного с мукой.

463. Мерлуза по-палермитански

Возьмите мерлузу весом в полкило или 600 г, обрубите все плавники, кроме хвостового (голову тоже оставьте). Взрежьте брюшко, чтобы вытащить потроха и хребет, распластайте рыбину и слегка присолите и поперчите. Переверните на спинку, смажьте тушку оливковым маслом, присыпьте панировкой и положите спинкой вниз на противень или в сотейник, налив на дно 2 ст. л. оливкового масла.

Возьмите 3–4 жирненьких соленых анчоуса, удалите из них косточки и хребет и потушите в оливковом масле, пока не разойдутся, но не давайте кипеть. Этим соусом обмажьте рыбу со стороны брюшка, щедро посыпьте панировочными сухарями, а при желании можете разложить поверх несколько листиков розмарина. Готовьте на среднем огне до золотистой корочки, только смотрите не пересушите (можно даже еще полить сверху оливковым маслом); перед тем как снять с огня, выдавите на рыбу половинку крупного лимона. Я думаю, этого блюда хватит на 4–5 человек, если подать его к столу, обложив тарталетками с икрой или анчоусами с маслом.

464. Кругляшки куньей акулы в соусе

Кунья акула (Mustelus) – рыба семейства акуловых. Она достигает огромных размеров, и мясо ее, пожалуй, лучшее среди рыб отряда хрящеперых, к которому она принадлежит.

Возьмите кругляшки из мяса куньей акулы в полпальца толщиной; если решите их вымыть, не забудьте потом обсушить тряпицей. Срежьте ножом кожицу (она снимается легко), посолите, поперчите и несколько часов подержите во взбитом яйце. Обжарьте на оливковом масле, но сначала обваляйте в панировочных сухарях, два раза обмакнув в яйцо.

Теперь приготовьте соус следующим образом.

Возьмите сотейник или широкую сковородку, куда поместятся все кругляшки, и налейте в нее достаточно оливкового масла. Положите также кусочек сливочного, размешанного с мукой, – оно свяжет соус. Бросьте туда порезанную петрушку, налейте томатный соус или разведенную водой томат-пасту и всыпьте по щепотке соли и перца. Когда соус немного постоит на огне, выложите в него обжаренные акульи кругляшки, потушите с обеих сторон и добавьте воды, чтобы соус был жидким. Снимите с огня, посыпьте сверху немного тертого пармезана и подавайте к столу, где сотрапезники наверняка оценят это блюдо.

465. Камбала на решетке

Если камбала (Solea vulgaris) крупная, лучше запечь ее на решетке и приправить шпиком вместо оливкового масла: она таким образом приобретет более приятный вкус.

Выпотрошите рыбу, счистите чешую, вымойте и хорошенько обсушите. Затем слегка натрите свиным салом холодного копчения (смотрите, чтобы оно не было прогорклым). Посолите и поперчите рыбу, обваляйте в панировке. Растопите в сотейнике еще немного шпика и смазывайте рыбу кисточкой, всякий раз переворачивая ее на решетке.

Крупную камбалу перед жаркой можно очистить от кожи с обеих сторон или только с одной, темной. Затем ее надо обвалять в муке и несколько часов подержать во взбитом яйце, прежде чем выкладывать на сковородку.

Следует упомянуть об одной странности этой рыбы. Она появляется на свет, как все нормальные рыбы, с глазами, расположенными с обеих сторон, но через некоторое время глаз, который был на светлой части, то есть слева, перемещается вправо, на темную сторону. А плавая, камбалы и палтусы[129] ложатся на слепую сторону. За вкус и нежность мяса французы прозвали камбалу морской куропаткой.[130] Рыба весьма удобоварима, в отличие от других рыб долго не портится и ловится во все времена года. Много камбалы в Адриатическом море, откуда ее вылавливают ночью большими сетями со множеством свинцовых грузил. Опускаясь на дно, эти сети захватывают рыбу вместе с илом и песком, в которые она зарывается.

Палтуса, чье мясо не так уж сильно отличается от камбалы (пожалуй, оно даже нежнее), прозвали морским фазаном.

466. Филе камбалы в вине

Возьмите несколько штук камбалы весом не менее 150 г каждая, отрежьте головы и снимите кожу. Затем острым ножом отделите мясо от хребта, чтобы с каждой рыбины у вас получились четыре длинные полоски филе (или восемь, если камбала крупная). Рукояткой ножа слегка отбейте их, а лезвием – распластайте, чтобы они стали потоньше, и в таком виде оставьте на несколько часов мариноваться во взбитом яйце с перцем и солью. Затем обваляйте в панировке и обжарьте на оливковом масле. Переложите рыбу в сотейник или широкую сковороду, чтобы она вся в нее поместилась. Сверху полейте оставшимся от обжарки оливковым маслом и добавьте кусочек сливочного, еще немного подсолите, поперчите и, когда филе слегка обжарится, залейте его белым сухим вином. Добавьте щепоть порезанной петрушки, и пусть покипит минут пять. После чего подавайте в этом соусе, посыпав щепоткой пармезана и обложив дольками лимона. Блюдо получается очень живописным. Точно так же можно приготовить хека.

Слово «сухое» применительно к вину в данном случае носит обязательный характер, иначе рыба получится слишком сладкой. На одного человека хватит одной камбалы среднего размера.

467. Гарнир из филе камбалы к обжарке из той же рыбы

Возьмите две средние камбалы или одну большую. Сделайте из нее четыре кусочка филе, после того как снимете кожу, и порежьте их наискосок тонкими, как спички, ломтиками. Когда режешь наискось, кусочки получаются более длинными, что лучше. Выложите их на сковороду, полейте соком 1 лимона (если надо, можно и больше), и пусть помаринуются 2–3 часа, чтобы мясо стало упругим, а иначе оно расползется. Незадолго до подачи обсушите рыбу тряпицей, обмакните в молоко, обваляйте в муке, стараясь, чтобы на ней не образовалось комочков, и обжарьте на оливковом масле. А затем слегка подсолите.

468. Султанка с ветчиной

Поговорка «нем как рыба» не всегда верна: султанка, светлый горбыль и некоторые другие виды рыб издают при движении брюшных мышц особые звуки, усиленные воздухом, наполняющим плавательный пузырь.

Самая крупная и вкусная из султанок – средиземноморская,

но для этого блюда подойдет любая султанка среднего размера. Очистив и промыв ее, обсушите хорошенько тряпицей, положите в столовую тарелку, приправьте солью, перцем и соком лимона. Пусть так полежит несколько часов, а когда придет время готовить, нарежьте тонкие ломтики постной ветчины с жирком – в размер султанки и в том же количестве. Возьмите металлический противень или сотейник, по дну разбросайте несколько листиков шалфея. Хорошенько обваляйте султанку в панировочных сухарях, уложите на бочок впритык друг к другу, перемежая ломтиками ветчины. Сверху еще посыпьте шалфеем.

Напоследок вылейте сверху оставшийся маринад и запекайте на среднем огне в печи. Если хотите сделать блюдо еще изысканнее, удалите у сырой султанки хребет через взрезанное брюшко, а затем края разреза соедините.

469. Султанка на решетке по-матросски

Выньте из рыбы внутренности через жабры острием ножа, вымойте ее и обсушите, на место внутренностей засуньте зубчик чеснока. Приправьте солью, перцем, оливковым маслом, листочками розмарина и на время отставьте в сторону. Когда соберетесь готовить, обваляйте султанку в панировочных сухарях и, поставив на огонь, смажьте оставшимся маринадом. Или же, после того как очистите, вымоете и обсушите рыбу, посолите, поперчите ее и жарьте в натуральном виде на сильном огне. Затем выложите на поднос и уже тогда сбрызните оливковым маслом, добавив еще чуть-чуть соли и перца.

Подавайте с дольками лимона.

470. Средиземноморская султанка на решетке

Эта изумительная рыба ярко-красного цвета достигает веса в 500–600 г. У нее отменный вкус, и ее часто готовят на решетке следующим образом.

Приправьте рыбу оливковым маслом, солью и перцем и жарьте на сильном огне. Когда вытащите, в горячем виде смажьте заранее приготовленной смесью сливочного масла, резаной петрушки и сока лимона. Этот способ подходит и для другой крупной рыбы, жаренной на решетке.

Древние римляне очень уважали мясистую рыбу изысканного вкуса. Особо ценились у них осетр, лаврак, миноги, средиземноморская султанка и мерлуза, которую вылавливали у берегов Сирии, не говоря уже у муренах – их выращивали в специальных огромных садках и порой даже кормили мясом

рабов.

Ведий Полион, известный в истории своим несметным богатством и жестокостью, приглашая к ужину Августа, приказывал бросать в садок к муренам раба, к примеру, за разбитый стакан. Порой раб падал к ногам Августа и умолял вмешаться, а тот, прибегнув к хитрости, спасал его от мучительной смерти.

Крупная средиземноморская султанка в древние времена могла весить не 500–600 г, как я сказал выше: иной раз вес ее достигал 4–6 фунтов, и тогда за нее драли непомерную цену. Римляне, славившиеся своим сибаритством и прожорливостью, были, однако, весьма разборчивы в пище. Их утонченный вкус и любовь к деликатесам привели к изобретению соуса под названием «гарелео»[131] из растворенных потрохов этой крупной рыбы; таким соусом сдабривают ее мясо.

471. Султанка по-ливорнски

Приготовьте заправку из чеснока, петрушки и кусочка сельдерейного корня; поставьте на огонь обжаривать, не жалея оливкового масла. Когда чеснок подрумянится, добавьте помидоры, порезав их кусочками, и приправьте все солью и перцем. Дайте помидорам хорошенько протушиться, часто помешивая, а затем пропустите соус через сито. В этом соусе доведите до готовности султанку. Если рыба мелкая, переворачивать ее не надо. Перед подачей на стол переложите султанку на блюдо, если посуда, в которой она готовилась, не слишком презентабельна, только делайте это осторожно, чтобы не раскрошить рыбу.

Незадолго до того, как снять с огня, слегка посыпьте резаной петрушкой.

Ловить султанку легче днем, чем ночью, а сезон ее (то есть время, когда султанка самая мясистая) – по слухам, сентябрь и октябрь.

472. Султанка по-виареджински

Если у вас примерно полкило рыбы, приготовьте заправку из 2 зубчиков чеснока и доброй горсти петрушки. Налейте в сковороду довольно оливкового масла и поставьте на огонь в сотейнике или широкой сковороде, куда поместится в один слой вся султанка. Когда заправка подрумянится, разбавьте ее обычным томатным соусом. Пусть покипит немного, затем выложите султанку и тушите в этом соусе, осторожно, по одной

переворачивая. Закройте сковороду крышкой и потушите на медленном огне. Когда рыба вберет большую часть соуса, налейте в стакан на один палец красного вина и на два пальца воды. Разбавьте соус этой смесью.

Потушите еще чуть-чуть и подавайте.

473. Свежий тунец с горошком

Тунец, рыба семейства скумбриевых, водится в средиземноморском бассейне. В определенное время года он плавает на глубине, а в остальные сезоны перебирается поближе к берегу, где его и вылавливают в больших количествах. Мясо тунца своей маслянистостью напоминает свинину, а потому он не слишком легок для пищеварения. Говорят, тунцы бывают до 500 кг весом. Самая нежная часть этой рыбы – брюшко (в Тоскане его называют «сорра»).[132]

Порежьте рыбу крупными кусками в полпальца толщиной и поставьте обжаривать в обильной заправке из чеснока, петрушки и оливкового масла (в момент, когда чеснок немного подрумянится). Подсолите, поперчите; обжарив куски с одной стороны, переверните на другую. Доведя до полуготовности, добавьте томатный соус или разведенную в воде томат-пасту. Как только рыба будет готова, выложите ее на блюдо, а в соусе потушите горошек. Затем поверх него снова разложите рыбу, чтобы подогреть, и подавайте к столу с таким гарниром.

474. Тунец на решетке

Разрежьте тунца (предпочтительно сорру) на куски, как в предыдущем рецепте, приправьте оливковым маслом, солью и перцем, обваляйте в панировочных сухарях и запекайте на решетке. Подавайте с дольками лимона.

475. Консервированный в масле тунец под соусом болоньезе

Возьмите хороший (грамм на 150) кусок тунца в масле, опустите в кипящую воду, и пусть полчаса покипит на медленном огне. Каждые десять минут (то есть три раза) меняйте воду. Тем временем приготовьте заправку, мелко порезав 1/2 луковки из рецепта № 409, 1/4 зубчика чеснока, два черешка сельдерея длиною в ладонь каждый, хороший кусок моркови и большую горсть петрушки. Поставьте обжаривать, добавив в сковороду 3 ст. л. оливкового масла и 15 г сливочного. Как только заправка

подрумянится, налейте в стакан на 2 пальца воды, разбавьте ею заправку и дайте немного покипеть. Тунца (предварительно остудив его) порежьте как можно тоньше и выложите в сотейник слоями, перемежая соусом и разбросав кусочками еще 15 г сливочного масла. Доведите до кипения и, когда масло растопится, выжмите на рыбу сок из 1/2 лимона и подавайте горячей. Указанного количества хватит на семью из четырех человек в качестве закуски, постного завтрака или блюда перед десертом. Блюдо получается вкусное и довольно удобоваримое, так что советую им не пренебрегать.

476. Лангуст

Лангуст – одно из самых изысканных ракообразных, которые распространены на средиземноморских берегах. Показателем свежести лангуста (и вообще всех ракообразных) является вес в сравнении с размерами. Но предпочтение следует оказывать живым лангустам или, по крайней мере, тем, которые проявляют хотя бы слабые признаки жизни. В этом случае советую отогнуть нижнюю часть хвоста и подвязать ее кверху, прежде чем бросать лангуста в кипящую воду.

В зависимости от величины, лангусты должны кипеть от 30 до 40 минут, но вначале надо для аромата сдобрить кипяток пучком, составленным из лука, моркови, петрушки и двух лавровых листиков, а еще добавить туда 2 ст. л. уксуса и щепоть соли. Затем дайте лангусту остыть в этом бульоне, а вытащив, стряхните влагу, выжмите хвостик и, обсушив, натрите несколькими каплями оливкового масла, чтобы блестел.

Перед подачей к столу надрежьте лангуста с головы до хвоста, чтобы легче было вытащить мясо. Если такие приправы, как оливковое масло и лимонный сок, вам кажутся слишком немудреными, подайте к нему майонез или другой острый соус. Можно также сделать соус из самого лангуста следующим образом.

Вытащите мясо из головы и порубите его очень мелко. Перемешайте с желтком крутого яйца и несколькими листиками петрушки. Выложите эту смесь в соусник, приправьте перцем (соли можно не добавлять или добавить совсем чуть-чуть) и разбавьте рафинированным оливковым маслом, соком лимона или уксусом.

447. Котлеты из лангуста

Возьмите лангуста весом примерно 650 г, отварите его, как

указано в предыдущем рецепте, затем очистите и вытащите все мясо, которое крупно порежьте ножом-полумесяцем. Приготовьте достаточное количество бешамели по рецепту № 220 и, когда снимете соус с огня, бросьте туда кусочки лангуста. Посолите, хорошенько перемешайте, выложите в блюдо и оставьте на несколько часов до полного остывания.

Затем разделите смесь на десять равных частей и, присыпав каждую панировочными сухарями, руками сформируйте котлету толщиной чуть более полупальца. Обмакните во взбитое яйцо, еще раз обваляйте в панировке и обжарьте на оливковом масле. Из длинных рогов лангуста наломайте десять палочек, которые воткнете в котлеты перед подачей к столу: таким образом ваши гости поймут, из какого благородного мяса сделаны котлеты. Блюдо это весьма изысканное; его хватит на пять персон.

478. Фаршированные ракушки

Это легкое рыбное блюдо можно подать к завтраку.

Для него морские ракушки должны быть в своей вогнутой части шириной в ладонь, чтобы одной хватило на человека. Такие ракушки принадлежат к разряду Pecten Iacobaeus (гребешки), а в народе их называют святыми колпаками, потому что ими в былые времени питались паломники. Мясо у этого моллюска очень вкусное и ароматное.

В господских домах в раковинах серебристых гребешков подавали даже мороженое, но мне кажется, уместнее все-таки фаршировать ракушки морскими продуктами.

Возьмите отварную рыбу деликатного вкуса (хотя для этой цели могут подойти и хек, кефаль или кунья акула) и сделайте такую смесь, которой при указанных ниже дозах хватит, чтобы нафаршировать шесть ракушек.

Вам потребуется:

Отварная рыба, 130 г
Тертый пармезан, 20 г
Мука, 20 г
Сливочное масло, 20 г
2 желтка
Молоко, 250 мл

Приготовьте бешамель из молока, масла и муки. Сняв соус с огня, добавьте пармезан и, чуть остудив, положите яичные желтки и порезанную рыбу, приправленную солью и перцем. Ракушки предварительно смажьте холодным сливочным маслом,

разложите в них приготовленную смесь, чуть подрумяньте ее в печи и подавайте.

Можно также наполнить ракушки отварной курятиной в тех же пропорциях.

479. Осетрина

Да позволит мне читатель совершить небольшой экскурс в историю этой удивительной рыбы.

Осетр принадлежит к классу лучеперых, то есть рыб с блестящей чешуей, и к типу хордовых, характеризующихся хрящевидным скелетом. Основного представителя семейства осетровых отличают пять продольных рядов костяных щитков, именуемых «жучками». Беззубая пасть осетра расположена по низу головы и похожа на всасывающее устройство с носовыми усиками, или же щупальцами, которые помогают ему в мутной глубине отыскивать себе пропитание в виде мелких моллюсков и червей.

Осетры ценятся своим мясом, икрой и огромным плавательным пузырем, из которого получают качественный рыбий клей. Весной осетры заплывают в тихие заводи рек на нерест.

В морях, омывающих Италию, водятся несколько видов осетров, самый ценный по вкусовым качествам среди которых – атлантический осетр (Acipenser sturio). Его легко узнать по остроконечной морде и четко отделенной мясистой нижней губе, но только не по усикам, которые у всех осетров непримечательны и практически одинаковы. Эта рыба нередко посещает устья Тичино и По, где не так давно выловили осетра весом в 215 кило. Но еще более впечатляют размеры белуги (Acipenser huso), которая достигает двухметровой длины и более, а яичники ее иной раз занимают до 1/3 тела, поставляя нам икру и рыбий клей. Первую получают из сырых икринок, которые пропускают через крупное сито, тем самым очищая от волокон и сильно спрессовывая.[133] Второй изготовляют на берегах Каспийского моря или впадающих в него рек, а главным образом в Астрахани. Не стоит удивляться обилию этого продукта на рынке (рыбий клей находит весьма широкое применение), учитывая, что в Волге вылавливают от пятнадцати до двадцати тысяч осетров в день. И оттуда, из южных областей России, поступает к нам икра. В газетах писали, что дунайские рыбаки не так давно выловили осетра весом в восемь центнеров и останки этой гигантской рыбины длиной 3,3 метра ныне выставлены в музее Вены.

Из вымерших особей известен так называемый Magadictis,

достигавший в длину 10–12 метров.

480. Фрикандо из осетра

Осетрина хороша в любом виде: отварная, в соусе, на решетке. Под соусом ее можно приготовить так: возьмите большой кусок – по меньшей мере, в полкило весом, снимите кожу и нашпигуйте присоленными и поперченными лепесточками сала. Затем крест-накрест перевяжите его бечевкой, обваляйте в муке и поставьте обжаривать в смеси оливкового и сливочного масла, еще немного посолив и поперчив. Когда осетрина подрумянится со всех сторон, залейте ее бульоном и доведите до готовности. Перед подачей выжмите на нее сок целого лимона и подавайте в том же соусе.

481. Анчоусы по-матроссски

Эту маленькую рыбку с серебристо-бирюзовой чешуей хорошо знают на побережьях Адриатики под названием «сардоне»; от сардины она отличается тем, что сардина плоская, а анчоус округлый, и вкус у него понежнее.[134] Обе эти рыбки принадлежат к одному семейству и в свежем виде их чаще всего принято жарить. Однако анчоусы более аппетитны в соусе, приготовленном из чеснока, петрушки, соли, перца и оливкового масла. Обжарив их в такой заправке, добавьте немного воды, подкисленной уксусом.

Вы, вероятно, уже усвоили, что рыбки лазурного окраса из всех позвоночных наименее удобоваримы.

482. Жареные анчоусы

Хотите придать жареным анчоусам и сардинам более привлекательный вид? Отрезав им головы и обваляв в муке, возьмите каждую за хвостик и обмакните во взбитое и обильно подсоленное яйцо, затем снова в муку и бросайте на сковородку с кипящим маслом. А еще лучше – если рыбки довольно крупные – сделать острым ножом надрез на спинке и вытащить хребет, оставив хвостик для соединения.

483. Фаршированные сардины

Для этого блюда нужны самые крупные сардины. Возьмите штук 20–24: именно столько вам понадобится для нижеописанной начинки. Сардины вымойте, удалите головы и, вскрыв пальцами

брюшко, вытащите хребет.

Приготовьте следующую начинку:

Хлебный мякиш, 30 г
3 соленых анчоуса
1 желток
1/2 зубчика чеснока
Щепотка душицы

Хлебный мякиш размочите в молоке и выжмите. Из анчоусов выньте косточки и хребет, а затем мелко порежьте и перемешайте с остальными ингредиентами лезвием ножа, чтобы получилась однородная масса. Обмажьте ею сардины изнутри и слепите их. После чего обмакните рыбки по одной в оставшийся яичный белок, хорошенько взбив его, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на оливковом масле. Немного подсолите и подавайте с дольками лимона.

484. Жареные броччоли

Случись вам побывать в горах близ Пистойи, надышаться свежим воздухом и полюбоваться тамошними красотами, спросите броччоли – пресноводную рыбу, очертаниями напоминающую морских бычков и такую же вкусную, как форель, а то и лучше. Одна моя знакомая дама после долгой прогулки по этим горам до сих пор вспоминает котлетки из той рыбы, которыми угостил ее некий священник из Пьянсинатико.

485. Кальмары на решетке

Кальмары (Loligo), входящие в класс головоногих, хорошо известны на адриатическом побережье.[135] В этих водах они довольно мелкие, но мясистые и вкусные. Гурманы считают жареных кальмаров отличным блюдом. В Средиземном море они, напротив, много крупнее: я, например, видел кальмаров на 200–300 г, однако они уступают по вкусу адриатическим. При обжарке эти кальмары становятся жесткими, поэтому лучше их фаршировать и запекать на решетке или же (если уж очень крупные) тушить в соусе. У кальмара внутри проходит длинная гибкая пластинка (перо), представляющая собой не что иное, как рудимент раковины, который надобно удалить перед фаршированием.

Отрежьте щупальца, оставив только мантию и головку, и порежьте их очень мелко, добавив к ним резаной петрушки и

немного чеснока. Эту заправку смешайте с большим количеством панировочных сухарей, приправьте оливковым маслом, перцем, солью и этой начинкой нафаршируйте мантию кальмара. Отверстие мантии сколите зубочисткой, которую вы потом вытащите. Сверху также подсолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом и, как было сказано, запеките на решетке.

Приехав в Неаполь, не забудьте посетить Аквариум в парке Вилла Нацьонале, где среди прочих зоологических чудес вы полюбуетесь грациозностью этого головоногого обтекаемой формы, а заодно увидите, с какой ловкостью и проворством прячется в песке от возможных врагов камбала.

Возвращаясь к кальмарам Адриатики, следует заметить, что они весьма неудобоваримы, зато очень вкусны в любое время года. Удалив у них перья и глаза, вымойте, обсушите их, обваляйте в муке и обжарьте на оливковом масле, но имейте в виду: их легко пережарить, и они станут жесткими и еще более неудобоваримыми, так что не переусердствуйте. Доведя до готовности, в горячем виде приправьте солью и перцем.

486. Фаршированная цикада

Не подумайте, что я веду речь о тех цикадах, что поют на деревьях; я имею в виду рака-богомола (Squilla mantis), весьма распространенного на Адриатике.

Это очень вкусное ракообразное особенно радует нас в отдельные месяцы года – с середины февраля по апрель. В этот период богомол более мясистый; вдоль спинки у него проходит красная трубка, в просторечии именуемая «кораллом»: это не что иное, как яйцевод. Рак-богомол хорош в отварном виде. Если порезать его на кусочки, он составит достойное дополнение к каччукко. Еще он отлично выходит на решетке, приправленный оливковым маслом, перцем и солью. Чтобы богомол стал еще аппетитнее, сделайте надрез вдоль спинки и нафаршируйте тушку смесью панировочных сухарей, петрушки и небольшого кусочка чеснока, а затем как самого богомола, так и начинку приправьте оливковым маслом, перцем и солью.

487. Жареные цикады

В сезон, когда морские цикады отращивают свой «коралл», о котором было упомянуто в предыдущем рецепте, приготовьте их следующим образом, и вы не раскаетесь.

Вымыв тушки, отварите их в небольшом количестве воды, прикрыв тряпицей и положив сверху груз. На мой взгляд, 15

минут вполне достаточно. Затем снимите панцирь, а мясо разрежьте на две части, обваляйте в муке, обмакните во взбитое подсоленное яйцо и обжарьте на оливковом масле.

488. Цикады в соусе

Если не боитесь обломать ногти, перепачкать пальцы, а может быть, даже проткнуть губы – вот вам превосходное лакомство!

Прежде чем готовить, подержите цикад в холодной воде, чтобы они разбухли и стали сочнее. Приготовьте заправку из чеснока, петрушки и оливкового масла. Как только она подрумянится на огне, положите в сковороду цикад целиком, приправив солью и перцем. Когда они впитают масло, добавьте томатный соус или томат-пасту, немного потушите и подавайте на кусочках подсушенного хлеба. Перед подачей сделайте ножницами надрез на спинке, чтобы можно было легко снять панцирь.

489. Каноккье

Цикады напоминают мне о каноккье (Squilla desmaresti), которые на первый взгляд очень на них похожи. Но если рассмотреть их хорошенько, эти ракообразные по форме ближе к крупному морскому раку весом 50–60 г. А вкус у них нежный, как у лангуста, и, подобно, лангусту, их чаще едят в отварном виде. Хотя, чтобы каноккья не потеряла своих вкусовых качеств, ее лучше жарить на решетке безо всяких приправ, и лишь после того, как вы снимете панцирь, сбрызните ее оливковым маслом и соком лимона, подсолите и поперчите. Мелких каноккье можно, как раков, обваливать в муке и в таком виде жарить или же готовить, как морских цикад.

490. Угорь [136]

Anguilla vulgaris – одна из самых необычных рыб. Хотя жители Комаккьо клянутся, что по внешним признакам умеют отличать самца от самки, но, насколько мне известно, даже зоологи пока не могут различать их пол, возможно, потому, что семенной мешочек самца выглядит точь-в-точь как яичник самки.

Угорь обыкновенный обитает в пресной воде, но для размножения переплывает в море. Это перемещение происходит темными штормовыми ночами в октябре, ноябре и декабре, и в это время улов угря особенно легок и обилен.

Новорожденные угри уплывают из моря и наполняют пруды и реки где-то в конце января – феврале. Их тогда вылавливают в устьях рек и называют чекé.[137] Угрей пытаются разводить в прудах и озерах, но, не имея выхода в соленые воды моря, угри плодиться не могут.

Недавние исследования, проведенные в Мессинском проливе, показали, что эта рыба и ей подобные аподные мечут икру на огромной глубине, не менее 500 метров, и претерпевают метаморфозы, подобно лягушкам. Так, лептоцефал (Leptocephalus brevirostris) видом своим похож на лист олеандра, прозрачный, точно стекло; до сих пор он считался отдельной особью, однако, пережив личиночный период, он превращается в крошечного угря и в виде вышеназванного чекé стремится к пресным водам, хотя длиною не достигает даже 50 миллиметров. Что происходит со старыми угрями, которые спускаются в морские глубины, – неизвестно: то ли они там погибают под огромной толщей воды, то ли видоизменяются, приспосабливаясь к окружающей среде.

Еще одна общая странность аподных состоит в том, что кровь их смертельно ядовита, если впрыснуть ее человеку, а в теле приготовленной рыбы – совершенно безвредна.

Угорь благодаря строению жабр, представляющих собой простые щели, а также благодаря очень мягкой и мелкой чешуе может долгое время обходиться без воды, но все угри, которых встречали ползающими по суше (а случалось это больше в ночное время), стремились к воде – не иначе, из-за того, что им быстро надоедает одна и та же стихия, а на прибрежных лугах они ищут мелких насекомых, составляющих их питание.

Славятся угри из долин Комаккьо, что в нижней Романье. Эти края, можно сказать, существуют за счет угрей, которых потребляют и в свежем, и в маринованном виде. Отсюда угрей вывозят не только по всей Италии, но и за границу. О продуктивности этого района можно судить по одному лишь примеру: однажды темной ненастной ночью, в октябре 1905 года здесь выловили 150 тысяч кило угрей, а еще удивительнее конечный результат рыбалки того года: его вы найдете в рецепте № 688.

Угри водятся во всех европейских реках, кроме тех, которые впадают в Черное море, включая Дунай с его притоками.

Различие между пресноводным и морским угрем состоит в том, что у первого верхняя челюсть короче нижней, и в том, что он много короче второго, тогда как морской угорь иной раз достигает трехметровой длины. Возможно, это змеевидное существо породило легенды о морских змеях, которые подтверждают даже заслуживающие доверия люди, многократно

преувеличивая их длину. Но скорее всего, это не более чем галлюцинации.

491. Жареный угорь

По возможности покупайте угрей из Комаккьо – они лучше всех в Италии, разве что их обходят обитатели озера Больсена, помянутые Данте.[138]

Если хотите приготовить большого угря на вертеле, лучше снять с него кожу. Готового угря порежьте на кусочки длиной 3 см и положите каждый меж двух гренок, добавив несколько листиков шалфея или лавра, если не боитесь, что последний встанет в горле комом из-за резкого своего запаха. Готовьте на умеренном огне, а напоследок сделайте огонь посильнее, чтобы образовалась хрустящая корочка. Из приправ – только соль и дольки лимона перед подачей к столу.

Угорь средней величины, на мой взгляд, выходит лучше на решетке: его жарьте прямо с кожей, а перед подачей сбрызните лимонным соком (эту кожу можно высосать, так как вкус у нее не лишен приятности). Из приправ опять-таки только соль и перец. Жители Комаккьо для приготовления на решетке берут средних угрей. С больших снимают кожу, а с тонких соскребают чешую. Затем головой вперед насаживают на вертел, надрезают острым ножом и вынимают хребет. Таким образом, разделив тушку надвое, кладут ее на решетку и, доведя до полуготовности, солят и перчат. Есть угрей надо с пылу с жару.

К угрю не забудьте подать сухое красное вино.

492. Угорь по-флорентийски

Возьмите угря средней величины, счистите чешую и снимите кожу, сделав круговой надрез вокруг головы, которую обвяжите тряпицей, чтобы слизь от нее не распространилась по всему туловищу, а затем снимайте кожу – она сойдет целиком. После чего порежьте угря на куски в палец длиной, или чуть меньше, приправьте оливковым маслом, солью, перцем и оставьте на час-другой.

Для приготовления возьмите железный сотейник, налейте на дно слой оливкового масла, бросьте два зубчика чеснока целиком и листики шалфея. Немного обжарьте их, после чего берите по одному куски угря, обваливайте в панировочных сухарях и выкладывайте рядком в сотейник. Сверху полейте оставшимся маслом. Когда угорь подрумянится, влейте в сотейник немного воды.

Очень вкусное и нежное мясо угря, однако, не слишком удобоваримо из-за чрезмерной маслянистости.

493. Угорь в соусе

Для этого блюда лучше подходят крупные угри; не снимая кожи, порежьте рыбу на короткие кусочки.

Приготовьте довольно обильную заправку из мелко порезанного лука и петрушки, поставьте на огонь в небольшом количестве оливкового масла, посолите и поперчите. Когда лук приобретет золотистый цвет, бросьте к нему угря. Дождитесь, когда тот впитает заправку, и доведите до готовности, добавив томатный соус или разведенную водой томат-пасту. Следите, чтобы соуса у вас осталось достаточно, чтобы перед подачей залить им угря, выложенного на слегка обжаренные гренки. Вы убедитесь, что это бесподобное лакомство, хоть оно и показано не всякому желудку.

494. Угорь в вине [139]

Возьмите угря примерно на полкило или нескольких такого же общего веса. Для этого блюда угри необязательно должны быть крупными. Потрите их песком, чтобы убрать ненужную слизь, вымойте и порежьте на кусочки. Положите в сотейник зубчик чеснока, порезанный лепесточками, 3–4 крупно порезанных листочка шалфея, цедру 1/4 лимона; влейте немного оливкового масла. Когда эта заправка слегка обжарится, выложите кусочки угря, приправив их солью и перцем. Едва заправка впиталась, подцепите кусочки кончиком ножа, чтобы не прилипли, подрумяньте их на огне, добавьте томатный соус или томат-пасту и переверните. Когда они обжарятся с другой стороны, налейте в стакан на палец сухого красного или белого вина и на два пальца воды. Залейте этой смесью угря и готовьте на медленном огне. К столу подавайте в этом соусе. Такого количества должно хватить на четверых.

495. Угорь в соусе по-комаккьянски

Жители Комаккьо никогда не сдабривают угря оливковым маслом, как бы его ни готовили, что явствует хотя бы из этого рецепта, который можно назвать супом или каччукко из угря. И впрямь эта рыба столь масляниста сама по себе, что добавление жира портит ее, а не умащает. Рецепт я опробовал и оценил; привожу его в точности.

На 1 кг угрей возьмите три луковицы, крупную морковь, петрушку и цедру 1/2 лимона. Порежьте все, кроме цедры, довольно крупно, и пусть немного покипит в воде с перцем и солью. Тушки порежьте на кусочки, не прорезая, однако, до конца. Возьмите подходящую кастрюлю и на дно положите слой угрей, а на них – слой вышеуказанных овощей, доведенных до полуготовности (лимонную цедру выбросьте). Затем еще один слой угрей и снова овощи – и так, пока все не кончится. Залейте овощным бульоном, в котором кипела зелень, поставьте кастрюлю на медленный огонь, плотно прикрыв крышкой, и время от времени встряхивайте, поворачивайте, но не вздумайте помешивать поварешкой, иначе все испарится. Комаккьянцы иногда ставят варево в золу, да так, чтобы она закрывала больше половины кастрюли, и топят жаровню дровами, опять-таки все время встряхивая и поворачивая. Когда соединенные кусочки угрей разделятся – значит, блюдо почти готово. В этот момент влейте 1 ст. л. крепкого уксуса, томат-пасту и попробуйте бульон на соленость-перченость (соли и перца не жалейте). Пусть еще немного покипит, и несите кастрюлю на стол (церемонии тут ни к чему). Разливайте в подогретые тарелки, положив на дно кусочки хлеба.

496. Угорь с горошком

Готовьте угря в соусе, как в рецепте № 493, затем вытащите кусочки и на их место всыпьте горошек. Доведя до готовности, вновь выложите на него угря, чтобы подогреть, и подавайте. Томатный соус здесь ни к чему: если надо, замените его водой.

497. Кефаль на решетке

Угри из Комаккьо вызывают в памяти кефаль, что водится в водоемах тех же долин. Когда в конце осени ее привозят на рынок, она такая жирненькая и замечательно вкусная.[140] Комаккьянцы готовят ее следующим вызывающим доверие способом. Очищают от чешуи и удаляют жабры, но оставляют кожу и не вынимают внутренности: говорят, что они, как у бекаса, лишь улучшают вкус. Рыбу приправляют только солью и перцем, кладут на решетку и жарят на сильном огне. Доведя до готовности, выкладывают на горячее блюдо, прикрывают другим таким же блюдом и оставляют на пять минут близ огня. Перед подачей блюда переворачивают: то, которое было сверху, будет нижним, и вся рыба пропитается соком. На стол отдельно подают дольки лимона, чтобы выдавить сок на рыбу.

498. Теллины [141] или песчанки в яичном соусе

Песчанки, несмотря на свое название, не собирают песок так, как теллины, но их также следует хорошенько промыть в холодной воде. И тех, и других поставьте на огонь в заправке из чеснока, оливкового масла, петрушки и щепотки перца. Встряхивайте сковороду, не снимая крышки, чтобы аромат не испарялся. Снимите с огня, когда раковины раскроются, и сдобрите следующим соусом: один или больше яичных желтков (в зависимости от количества), лимонный сок, 1 ч. л. муки, бульон и немного собственного сока теллин. Доведите соус до густоты крема и залейте им моллюсков перед подачей к столу.

Я предпочитаю есть их без соуса, выложив на чуть подсушенные ломтики хлеба: так лучше ощущается вкус даров моря. По той же причине я не добавляю томатный соус в ризотто с теллинами.

499. Песчанки или теллины по-ливорнски

Приготовьте заправку из лука, оливкового масла и щепотки перца. Когда лук позолотится на огне, добавьте щепотку петрушки, нарезанной не слишком мелко, а чуть спустя бросьте песчанки или теллины и заправьте их томатным соусом или томат-пастой. Часто встряхивайте сковороду и, когда раковины откроются, высыпьте моллюсков на заранее приготовленные кусочки поджаренного хлеба, выложенного на блюдо.

Песчанки, приготовленные таким способом, довольно приятны, но, на мой вкус, этот рецепт уступает предыдущему.

500. Каракатицы [142] с горохом

Приготовьте обильную заправку из лука, зубчика чеснока и петрушки. Поставьте обжаривать на оливковом масле с солью и перцем. Когда лук и чеснок подрумянятся, пропустите их через сито, хорошенько выжимая. В этот соус бросьте каракатиц, порезанных ломтиками, но сначала очистите их, как указано в рецепте № 74. Если надо, разбавьте соус водой и, когда они будут почти готовы, всыпьте промытый холодный водой и хорошо вымоченный горох.

501. Соте из линя

Эта рыба (Tinca vulgaris) из семейства карповых, хотя и водится также в озерах и глубоких реках, но, как известно,

предпочитает стоячие воды прудов.[143] А вот чего многие не знают, так это того, что среди рыб линь является пищей вторичного пережевывания. Пища, достигая желудка, отправляется обратно в глотку посредством антиперистальтического движения и глоточными зубами, для сего предназначенными, вновь измельчается и пережевывается.

Возьмите крупных линей (на флорентийском рынке их продают живыми, и при всей своей ничтожности, по сравнению с другими рыбами, здешние все-таки лучшие из линей). Отрежьте плавники, голову и хвост, сделайте надрез на спинке, удалите хребет и мелкие кости и разделите каждую рыбку вдоль на две части. Обваляйте в муке, обмакните во взбитое яйцо, предварительно приправив его солью и перцем, а затем присыпьте панировочными сухарями и повторите эту операцию дважды. Готовьте в сотейнике со сливочным маслом и подавайте на стол с дольками лимона и с гарниром из жареных грибов, если наступил их сезон.

Здесь, пожалуй, уместно рассказать, как удалить или смягчить вонь прудовой рыбы. Бросьте ее в кипяток, подержите несколько минут, пока кожа не начнет трескаться, затем опустите в холодную воду, после чего начинайте готовить. Французы называют это limoner – от limon, то есть «ил».

502. Постная запеканка

Я непременно прослыл бы неблагодарным, если б не упомянул о том, что многими рецептами настоящего тома обязан нескольким любезным дамам, от коих получил и этот. С виду это самая обычная запеканка, но, если вы будете следовать моим инструкциям, ее не зазорно будет поставить на любой стол.

Вам потребуется:

Рыба общим весом от 300 до 350 г
Рис, 200 г
Свежие грибы, 150 г
Зеленый горошек, 300 г
Обжаренные кедровые орешки, 50 г
Сливочное масло – сколько уйдет
Пармезан – сколько уйдет
6 артишоков
2 яйца

Отварите рис с 40 г сливочного масла и 1/4 мелко порезанной луковицы. Посолите и, когда рис будет готов,

разведите в небольшом количестве воды 2 яйца и 30 г пармезана.

Приготовьте заправку из лука, сливочного масла, сельдерея, моркови и петрушки. В ней обжарьте порезанные ломтиками грибы, горошек и артишоки, порезанные дольками и отваренные до полуготовности. Затем все это дотушите, влив несколько ст. л. горячей воды и приправив солью и перцем, а когда снимете с огня, еще и 50 г тертого пармезана.

Приготовьте рыбу (это может быть кефаль, лаврак или другая порезанная кусками рыба) в заправке из оливкового масла, чеснока, петрушки, томатного соуса или томат-пасты. Посолите и поперчите. Выньте рыбу, соус пропустите через сито и размешайте в нем предварительно обжаренные и истолченные кедровые орешки. У рыбы отрежьте голову, удалите хребет и кости, порежьте ее на кусочки и выложите обратно в соус, добавив все остальные ингредиенты, кроме риса.

Теперь все составные части запеканки готовы. Вам надо замесить для нее тесто в следующих дозах продуктов:

Мука, 400 г
Сливочное масло, 80 г
Белое вино или марсала, 2 ст. л.
Щепотка соли

Возьмите любую форму, смажьте ее сливочным маслом и заполните тестом, раскатав его, как слоеное. Затем выложите половину риса, на него – всю начинку, а сверху – оставшийся рис. Закройте запеканку оставшимся тестом. Испеките в печи, выложите из формы и подавайте чуть теплым, а то и вовсе холодным.

При соблюдении дозировки этого блюда хватит на 12 персон.

503. Лягушки[144] в соусе

Самый простой способ приготовления – в заправке из оливкового масла, чеснока и петрушки, а когда будут готовы – надо сбрызнуть лимонным соком. Некоторые вместо лимонного сока используют томатный соус, но лимонный сок, на мой взгляд, предпочтительнее.

Никогда не выбирайте из лягушек икру: она самая вкусная.

504. Лягушки по-флорентийски

Опустите лягушек на минуту в кипяток, чтобы умертвить их, затем переложите в холодную воду и, немного подержав в ней,

вытащите, хорошенько обсушите тряпицей, после чего обваляйте в муке. Поставьте на огонь широкую сковороду, обильно налив туда оливкового масла, и когда масло начнет шипеть, бросьте в него лягушек. Подсолите и поперчите. Лягушек надо часто переворачивать, потому что они легко прилипают. Когда они подрумянятся со всех сторон, вылейте на них взбитые яйца, которые также надо подсолить и поперчить, а при желании сбрызните лимонным соком. Не трогая больше лягушек, дайте яичнице вокруг них застыть и прямо в сковороде подавайте на стол.

У лягушек надо обязательно удалять желчный пузырь.

Если хотите получше обжарить их, то, обваляв в муке, подержите несколько часов во взбитых, подсоленных и поперченных яйцах или же после обваливания чуть подрумяньте со всех сторон, выкладывая на сковороду по одной, затем обмакните в подсоленную и поперченную смесь яиц с лимонным соком и продолжайте обжаривать до готовности.

505. Облагороженная селедка

Любители возлияний, не беритесь за вилку при виде этой селедки (Culpea barengus): она не для вашего грубого вкуса.

Люди охотней покупают самок сельди, какие пожирней, и с большим количеством икры, но я бы посоветовал самцов: у них и молоки очень вкусные, и мясо нежнее, чем у самок. В любом случае надрежьте селедку со стороны спинки, выбросьте голову и очистите от костей. Затем положите селедку в кипящее молоко и вымачивайте в нем от 8 до 10 часов. Хорошо бы за это время один раз сменить молоко. Вымочив, обсушите селедку тряпицей и обжарьте на решетке, как обычную сельдь, обмазав оливковым маслом и добавив капельку уксуса (при желании уксус можно заменить лимонным соком).

Есть и другой способ убрать излишнюю соленость. Поставьте селедку на огонь в холодной воде, пусть покипит три минуты, потом опять на минутку опустите в холодную воду, обсушите, удалите голову, очистите от костей, надрезав спинку, и готовьте, как было указано.

Culpea barengus – типичный представитель обширного семейства сельдевых, в которое, помимо сельди, входят салака, анчоус, сардина и Allosa vulgaris, или речная сельдь. Последнюю весной вылавливают в больших количествах в Арно, где она мечет икру.[145]

Сельди огромным числом живут на глубине морей Северной Европы и всплывают на поверхность лишь во время

воспроизводства, то есть в апреле, мае и июне. Выметав икру, они вновь скрываются в привычной им глубине. Иногда рыбакам случается видеть, как все море искрится от сельдевой икры и сбрасываемой чешуи. К берегам Англии сельди приплывает с июля по сентябрь, где ее ловят неводами в таком множестве, что в Ярмуте порой для нее готовят до 500 тысяч бочек.

506. Треска по-флорентийски

Треска принадлежит к семейству тресковых, включающему немало видов. Самые распространенные в наших морях – Gadus minutus (малая треска) и Merlucius esulentus, или мерлуза, рыба, прямо скажем, пресноватая, зато легко усваиваемая, так как мясо у нее легкое, оттого-то им и кормят больных, особенно в отварном виде, приправив оливковым маслом и соком лимона.

Вид Gadus morrhua (треска атлантическая) обитает в Арктике и Антарктике и отличается от других способами приготовления. Из печени этой трески получают масло, широко использующееся в медицине. Ее ловят на крючок, и один человек способен за день вытащить до полтыщи штук. Думается, это среди рыб самая плодовитая, поскольку в одной рыбине насчитывается до девяти миллионов икринок.

Самые распространенные виды трески атлантической – гаспи и лабрадор. Первый ловится на отмелях Гаспези или Терра-Нова (ежегодно там вылавливают свыше ста миллионов кило трески); эта треска сухая, жилистая, ее надо долго вымачивать. Второй вид ловят на побережье Лабрадора, и, возможно из-за обилия питательных веществ эта треска жирная, нежная, намного вкуснее гаспи.

Треска по-флорентийски заслужила добрую репутацию, поскольку она быстро вымачивается и легко очищается метелкой. Это, конечно, относится к лабрадору высочайшего качества: на него здесь в основном и спрос, ибо он по природе жирный, правда, волокнистость его мяса для слабого желудка непригодна; я, например, очень плохо его перевариваю. Второй вид трески преобладает на рынке в постные дни, ибо первый не удовлетворяет спроса, слишком дорог и зачастую несвеж.

Порежьте треску на куски шириной в ладонь и хорошенько обваляйте их в муке. Затем в сотейник или широкую сковороду налейте, не жалея, оливкового масла и положите 2–3 зубчика чеснока целиком. Как только чеснок подрумянится, выложите треску и обжарьте с обеих сторон, часто переворачивая, чтобы не пригорела. Соли не надо, а если и солить, то совсем немного, предварительно попробовав; а щепотка перца не повредит.

Напоследок добавьте несколько ст. л. томатного соуса из рецепта № 6 или томат-пасты, разбавленной водою. Пусть немного потомится, и можно подавать.

507. Треска по-болонски

Порежьте треску крупными кусками, как в предыдущем рецепте, и прямо в таком виде выложите в сотейник или на широкую сковороду, смазанную оливковым маслом. Сверху посыпьте заправкой из чеснока и петрушки, приправьте щепоткой перца, сбрызните оливковым маслом и разбросайте кусочки сливочного. Готовьте на сильном огне, аккуратно переворачивая, поскольку рыба, не обвалянная в муке, легко разваливается. Доведя до готовности, окропите треску лимонным соком и несите навстречу ее судьбе.

508. Треска в остро-сладком соусе

Готовьте, как треску из рецепта № 506, исключив чеснок. Когда рыба подрумянится с обеих сторон, влейте кисло-сладкий соус, дайте немного покипеть и подавайте горячей.

Остро-сладкий (или, если угодно, кисло-сладкий) соус приготовьте заранее в стакане. Если у вас примерно полкило трески, достаточно будет налить на один палец крепкого уксуса, на два пальца воды, положить по вкусу сахар, кедровые орешки и изюм. Прежде чем заливать им треску, хорошо дать ему немного покипеть отдельно. Если все сделаете правильно, то почувствуете, что блюдо весьма недурное, хотя и своеобразное.

509. Треска на решетке

Если треска вам кажется суховатой, можно готовить ее на медленном огне, положив на решетку лист плотной, предварительно смазанной бумаги. Приправьте ее оливковым маслом, перцем и, по желанию, несколькими веточками розмарина.

510. Жареная треска

На сковороде можно приготовить немало вкусных блюд, но треска, на мой взгляд, к ним не принадлежит, поскольку ее приходится вначале отваривать, а затем окунать в кляр, и потому хозяйкам не удается ее надлежащим образом приправить. Однако многие, видимо, не умея найти ей лучшего применения, готовят

ее так, как я вам сейчас расскажу. Поставьте треску на огонь в холодной воде и, едва вода станет закипать, сразу вынимайте, так как она уже готова. Без дальнейших ухищрений ее уже можно есть с оливковым маслом и уксусом, но давайте все же обратимся к упомянутым ранее приправам, причем после вы будете вправе послать к дьяволу и этот рецепт, и того, кто вам его преподнес. После отваривания положите кусок трески целиком в красное вино и выдержите несколько часов. Затем обсушите тряпицей и порежьте на кусочки, вытащив хребет и кости. Немного обваляйте в муке и обмакните в простой кляр из воды, муки и капельки оливкового масла; соли не добавляйте. После чего обжарьте на оливковом масле и присыпьте сахаром, когда она чуть подрумянится. Если подать ее в горячем виде, вкус вина почти не будет чувствоваться. Если блюдо вам не понравится, не говорите, что я вас не предупреждал.

511. Шницели из трески

Поскольку это все та же треска – чудес не ждите, но, если приготовить ее таким образом, она, пожалуй, будет получше предыдущей; во всяком случае, золотистый цвет сделает ее похожей на отбивные из молочной телятины.

Отварите треску так же, как в предыдущем рецепте, и, если у вас ее примерно полкило, добавьте к ней два анчоуса и щепотку петрушки, мелко-мелко порубив их вместе с треской ножом-полумесяцем. Затем подсыпьте несколько щепоток перца, горсть тертого пармезана, подмешайте 3–4 ст. л. кашицы из хлебного мякиша, сливочного масла, воды, чтоб сделать ее пожиже, и 2 яиц. Хорошенько перемешав эту массу, берите ее ложками и обваливайте в панировочных сухарях, сдавливайте в ладонях, придавая им форму шницелей. Затем обмакните каждый во взбитое яйцо и вновь присыпьте панировкой. Обжарьте на оливковом масле и подавайте к столу с дольками лимона и томатным соусом.

Из половины указанного количества получится 9–10 шницелей.

512. Треска в белом соусе

Вам потребуется:

Вымоченная треска, 400 г
Сливочное масло, 70 г
Мука, 30 г

Картофелина весом примерно 150 г
Молоко, 350 мл

Отварите треску и очистите ее от кожи, костей и хребта. Отдельно отварите картофелину и порежьте ее кубиками. Приготовьте бешамель из молока и муки; когда соус будет готов, добавьте к нему немного мелко нарезанной петрушки, щепотку мускатного ореха, высыпьте нарезанную картофелину, подсолите. Затем положите нарезанную кусочками треску, перемешайте, дайте немного пропитаться и подавайте.

Если ваши сотрапезники не слишком великие обжоры, этого количества должно хватить на четверых. Блюдо можно украсить дольками крутого яйца.

513. Треска [146] в соусе

Вам потребуется:

Вымоченная треска, 500 г в следующих пропорциях: спинка, 300 г; брюшко, 200 г

Снимите кожу и выньте все кости, затем спинку нарежьте ломтиками, а брюшко – кубиками шириной примерно в два пальца. Приготовьте заправку из большого количества оливкового масла, 1 крупного или 2 мелких зубчиков чеснока и хорошей щепоти петрушки. Когда заправка немного обжарится, бросьте в нее треску, приправленную солью и перцем, помешайте, чтобы рыба хорошенько пропиталась, и немного погодя добавьте 6–7 ст. л. томатного соуса из рецепта № 125 или же очищенные от кожицы и семян и порезанные кусочками помидоры. Тушите на медленном огне по меньшей мере три часа, добавляя то и дело понемногу горячей воды. Через два часа тушения добавьте порезанную кубиками картофелину. Этого количества рыбы будет достаточно на 3–4 персоны. Блюдо весьма аппетитно, хотя и не предназначено для слабых желудков.

Один мой друг так пристрастился готовить это блюдо, что подает его даже на завтрак своим высокопоставленным гостям.

514. Чекé по-пизански

См. Угорь, № 490.

Промойте чекé в нескольких водах, когда вода перестанет пениться, вывалите рыбу в сито и дайте ей стечь.

Поставьте на огонь в оливковом масле 1–2 целых, но немного

раздавленных зубчика чеснока и несколько листочков шалфея. Когда чеснок подрумянится, выложите чекé и, если они еще живые, прикройте сковороду, чтобы не выпрыгнули. Приправьте солью и перцем, часто помешивайте поварешкой и чуток разбавляйте водой, если вся влага впитается. Когда они будут готовы, вылейте на них взбитые яйца, смешанные с тертым пармезаном, панировочными сухарями и лимонным соком.

Если чекé весят в целом 300–350 г, чего хватит на четверых, вы можете залить их упомянутой смесью в следующих дозах:

2 яйца
Тертый пармезан, 2 ст. л.
Панировочные сухари, 1 ст. л.
1/2 лимона и немного воды

Если будете подавать в той же посуде, в которой они готовились, поставьте ненадолго в печь и переведите огонь наверх, чтобы на поверхности образовалась хрустящая корочка.

Многоуважаемый профессор Ренато Фучини,[147] судя по всему, большой любитель чекé с шалфеем, строго-настрого предупредил меня о том, что, какими бы нежными они ни казались, держать их на огне менее двадцати минут, как минимум, – профанация и даже святотатство.

515. Жареные чекé I

Припустите чекé в оливковом масле с целыми зубчиками чеснока и шалфеем, как в предыдущем рецепте. Затем вытащите чеснок, а чекé мелко порубите. Взбейте яйца в нужном количестве, посолите, добавьте тертый пармезан, немного панировочных сухарей, подмешайте их к рыбе и ложками выкладывайте на сковороду для обжаривания, как оладушки. Подавайте их с дольками лимона. За столом мало кто определит, что это рыбное блюдо.

516. Жареные чекé II

В Виареджо мне показали, что чекé можно жарить так же, как прочую рыбу: просто обвалять их в пшеничной или кукурузной муке и бросить на сковородку. Это будет намного проще и не так вкусно, как в предыдущем рецепте.

517. Линь в овощном соусе [148]

Сказал как-то линь щуке: «Моя голова вкусней твоего тулова». А еще в народе есть поговорка: «Линь – значит, май на дворе, щуку лови в сентябре».[149]

Приготовьте заправку из следующих ингредиентов: лук, чеснок, петрушка, сельдерей и морковь. Поставьте обжаривать на оливковом масле и, когда овощи подрумянятся, бросьте туда мелко покрошенные головы линей. Подсолите и поперчите. Как следует протушите их, заправив томатным соусом или томат-пастой, разбавленной водою. Затем все пропустите через сито и отставьте. Очистите и выпотрошите линей, отрежьте хвосты, плавники и целиком поставьте обжаривать на оливковом масле. Подсолив и поперчив, доведите линей до готовности, понемногу добавляя вышеупомянутый соус. Они вкусны и так, но еще лучше – в настоящем овощном соусе, со свеклой или шпинатом, которые надо предварительно отварить и добавить в приготовленный соус. Не помешает этому блюду и горошек.

Точно так же в овощном соусе готовят треску.

518. Щука в соусе

Щука, довольно распространенная обитательница наших пресных водоемов, отличается целым рядом качеств. Это ярая хищница,[150] и, поскольку питается она исключительно рыбой, мясо у нее очень нежное на вкус. Однако она весьма костлява, и потому надо выбирать рыбины весом от 600 до 700 г. Кроме того, предпочтительнее речная щука, которую можно распознать по зеленоватой спинке и серебристо-белому брюшку; у тех же, которые обитают в стоячих водах, кожа много темнее. Бывают щуки весом до 10, 15 и даже до 30 кило: эти довольно старые, говорят, они живут более 200 лет. Щучью икру и молоки самцов есть не стоит, ибо они обладают сильным послабляющим действием.

Предположим, вы решили приготовить щуку указанного выше веса. Счистите чешую, выпотрошите рыбу, отрежьте голову, хвост и разделите тушку на четыре-пять кусков – по одному на каждого сотрапезника. Каждый кусок нашпигуйте свиным салом, приправленным солью и перцем. В нужной пропорции приготовьте заправку из мелкой луковички, небольшого зубчика чеснока, черешка сельдерея, кусочка моркови и щепотки петрушки. Все очень мелко порубите, поскольку пропускать заправку через сито не требуется. Поставьте обжаривать на оливковом масле; подрумянив, добавьте томатный соус или разведенную водой томат-пасту, а также соль и перец. Для густоты добавьте в соус кусочек сливочного масла,

перемешанного с мукой, хорошенько перемешайте и выложите рыбу тушиться на медленном огне. Не забудьте переворачивать. Напоследок влейте 1 ст. л. марсалы, а если оной не имеется – капельку вина и пусть еще немного протомится, прежде чем подавать ее к столу в этом соусе.

519. Жареная кунья акула

Порежьте акулу не слишком толстыми кругляшками и опустите их на несколько часов в слегка подсоленное яйцо. За полчаса до жарки обваляйте каждый кусок в смеси панировочных сухарей, тертого пармезана, мелко порубленных чеснока и петрушки, соли и перца. Одного мелкого зубчика чеснока хватит на полкило рыбы. Обжарив, подавайте в окружении лимонных долек.

520. Кунья акула в соусе

Нарежьте рыбу довольно толстыми кусками и приготовьте заправку из чеснока, петрушки и очень небольшого количества лука. Поставьте обжаривать на оливковом масле, а когда заправка приобретет золотистый цвет, выложите акулу, подсолив ее и поперчив. Едва рыба подрумянится, влейте немного красного или белого сухого вина, добавьте томатный соус или томат-пасту и доведите до готовности.

Блюда на вертеле

Блюда, жаренные на вертеле, за исключением птиц, которых неплохо начинить, например, шалфеем, нынче уже не принято ни шпиговать салом, ни поливать жиром, ни начинять чесноком, розмарином[151] и другими подобными отдушками, которые нередко застревают в глотке. Иной раз не грех, однако, смазать пищу оливковым маслом или для той же цели воспользоваться сливочным маслом или свиным салом: в разных местностях люди оказывают предпочтение одному либо другому жиру.

Жареная пища должна быть острой и ароматной, поэтому не скупитесь на соль к молочной телятине, ягнятине, козлятине, птице и свинине, но не переусердствуйте в случае с мясом крупного скота или с дичью, так как они сами по себе обладают достаточной остротою. Всегда солите в середине приготовления, или даже доведя до готовности на 2/3. Роковую ошибку совершают те, кто солят, перед тем как насадить любое мясо на вертел, потому что огонь в этом случае подсушивает и делает его жестким.

Свинина и мясо молочного скота, например телятина, ягнятина, козлятина и т. п., должны быть хорошо прожарены, чтобы подсушить излишнюю их влагу. Говядину и баранину, напротив, готовьте не так долго, так как это сухое мясо, которое должно остаться сочным. Птицу жарьте на огне, но на достаточном удалении от него, иначе она потеряет большую часть своего аромата, и в то же время следите за тем, чтобы из нее не сочилась кровь, что можно легко проверить, наколов птицу под крылышком. Готовность кур проверяется таким же способом: при накалывании из них не должен вытекать сок.

Курятина будет нежнее и аппетитнее с виду, если жарить ее, обернув листом бумаги, предварительно смазанным сливочным маслом. Чтобы бумага не горела, лучше смазать ее и снаружи. Доведя до полуготовности, снимите лист и продолжайте жарить курицу или индейку без него, подсолив их и смазав жиром. В этом случае неплохо положить немного соли внутрь, прежде чем насаживать на вертел, а грудку индейки и цесарки стоит нашпиговать салом. Еще следует отметить, что молодой голубь и жирный каплун, как тушеные, так и жаренные на вертеле, вкуснее и удобоваримее в охлажденном, нежели в горячем виде.

Жаренное на вертеле мясо хранится лучше, чем приготовленное любым другим способом, и переваривается намного легче.

521. Ростбиф I

Это английское слово означает просто жареную говядину. Хороший ростбиф сделает честь званому обеду, организованному преимущественно для мужчин, которые, в отличие от женщин, не привыкли питаться крохами: им непременно надо вонзить зубы в нечто более существенное.

Лучше всего для ростбифа подойдет говяжье филе, рекомендуемое для бифштекса по-флорентийски из рецепта № 556. Чтобы он получился нежным, надо взять молодое мясо весом не менее килограмма, поскольку на огне оно подсушится снаружи, а изнутри, если довести его до нужной готовности, останется розовым и сочным. Чтобы добиться этого, с самого начала готовьте ростбиф на сильном огне, чтобы он охватил всю поверхность, смазывайте оливковым маслом, а затем поливайте соком из поддона, а напоследок вылейте на мясо половник бульона: смешавшись с натекшим в поддон жиром, он станет отменной подливой к ростбифу, когда вы, порезав его на ломтики, подадите вашим гостям. Доведя мясо до полуготовности, подсолите не слишком обильно, ибо, как я уже сказал, само мясо достаточно пряное, и вам стоит запомнить, что избыток соли – главный враг хорошей кухни.

Ставьте мясо на огонь за полчаса до подачи на стол первого блюда: этого будет довольно, если кусок не слишком толстый. Проверяя готовность, прокалывайте в самой толстой части тонкой шпиговальной иглой, но не часто, чтобы не вытек весь сок. Сок в месте прокола не должен иметь цвет крови, но и не следует доводить его до чересчур темного. Неочищенный картофель на гарнир подрумяньте на оливковом масле целиком, если картофелины мелкие, крупные – порежьте на четвертинки; затем снимите кожуру.

Ростбиф можно готовить и в печи, но это не так вкусно, как на вертеле. Для приготовления в печи приправьте его солью, обмажьте оливковым маслом и кусочком сливочного, обложите сырым очищенным картофелем и влейте в противень стакан воды.

Если не хотите есть оставшийся от обеда ростбиф холодным, порежьте его ломтиками, вновь обжарьте на сливочном масле и добавьте мясной или томатный соус.

522. Ростбиф II

Второй способ приготовления ростбифа мне представляется предпочтительнее первого, так как он выходит более сочным и ароматным.

Насадив мясо на вертел, оберните его листом белой и не слишком тонкой бумаги, предварительно смазанной сливочным маслом, завяжите с обоих концов, чтобы все мясо было закрыто, и поставьте на сильный огонь из горящих углей. Не забудьте переворачивать. Когда мясо будет почти готово, оборвите бумагу, подсолите и подрумяньте. Сняв с огня, положите мясо меж двух блюд и через десять минут подавайте.

523. Вырезка с трюфелями

Возьмите большой кусок говяжьей или телячьей вырезки и нашпигуйте его кусочками трюфелей, лучше белых, а не черных, порезанных клинышками длиной сантиметра три. В проделанное острием ножа отверстие в вырезке заложите вместе с трюфелем кусочек сливочного масла. Затем вырезку перевяжите и насадите на вертел, когда она будет готова примерно на 2/3, смажьте мясо оливковым маслом и совсем чуть-чуть подсолите, так как мясо крупного рогатого скота достаточно пряное и не требует сильных приправ.

524. Молочная телятина на вертеле

Молочную телятину поставляют на рынок круглый год, но весной и летом она жирнее, питательнее и вкуснее. Части, более всего подходящие для жарения на вертеле, – филе и задняя часть; их ни к чему приправлять ни солью, ни оливковым маслом.

Те же самые части можно приготовить в сотейнике, слегка нашпиговав чесноком и розмарином, смазав оливковым и сливочным маслом и сдобрив заправкой из грудинки, соли, перца и томатного соуса. Можно также обложить их зеленым горошком. Это блюдо очень нравится многим.

525. Грудка молочной телятины в печи

Если б я знал, кто изобрел печь, я бы воздвиг тому памятник за свой счет. В наш век монументомании, думаю, он достоин памятника более, чем кто бы то ни было.

Для семейного обеда можно запечь телятину в «чуде» целым куском, даже с костями, если кусок этот не превышает 600–700 г. В этом случае нашпигуйте мясо 50–60 г довольно жирной мелко порезанной ветчины, перевяжите его, чтобы кусочки не вываливались, как следует натрите топленым свиным салом и подсолите. Положите на противень и за десять минут до того, как вынуть из печи, положите в вытекший жир картофель – это будет

очень вкусно.

Вместо свиного жира можете воспользоваться сливочным и оливковым маслом, а если не хотите шпиговать ветчиной – побольше посолите.

526. «Мертвое» жаркое

Таким образом можно приготовить любое мясо, но лучше всего, на мой взгляд, молочная телятина. Возьмите хороший филейный кусок на косточке. Сверните его в рулет, перевяжите крепкой бечевкой и поставьте на огонь в кастрюле, налив туда рафинированного оливкового и положив кусок сливочного масла – и того, и другого не должно быть слишком много. Подрумяньте со всех сторон, посолите, доведя до полуготовности, и полейте выделившимся соком.

Это жаркое, может, и не обладает вкусом и ароматом мяса, жаренного на вертеле, зато оно получается очень нежное. Если у вас нет бульона, воспользуйтесь вместо него томатным соусом или томат-пастой, разведя ее водой. Чтобы добавить блюду пряного вкуса, покрошите в кастрюлю немного грудинки.

527. «Мертвое» жаркое с ароматом чеснока и розмарина

Если любите эти запахи, но не хотите, чтобы они встали вам поперек горла, не делайте так, как те, кто шпигуют курицу или другое мясо кусочками чеснока и розмарина. Лучше, как в предыдущем рецепте, бросьте в кастрюлю целый зубчик чеснока и пучочек розмарина. Когда будете подавать жаркое к столу, пропустите оставшийся в кастрюле соус через сито, не выжимая, и, по желанию, подайте к мясу картофель или другие овощи, приготовленные отдельно. В этом случае – опять-таки по желанию – можно слегка сдобрить жаркое томатным соусом или томат-пастой.

Очень вкусной по этому рецепту получается ножка молодого барашка.

528. Птица на вертеле

Птица должна быть свежей и мясистой. Но главное – свежей. Там, где ее продают уже ощипанной, надо осматривать ее очень внимательно. Если птица с прозеленью или брюшко у нее вздуто, обойдите ее стороной. Но если вас все-таки удастся обмануть, готовьте такую птицу, как тушеных голубей из рецепта № 276,

ибо если вы насадите ее на вертел, она, во-первых, вся раскроется, а во-вторых, гораздо сильнее, чем у тушеной птицы, будет чувствоваться, что мясо faisandée,[152] как говорят французы. Этот запах совершенно неприемлем для гурманов, однако в некоторых провинциях Италии, где вкусы, в силу укоренившихся привычек, испорчены, его жалуют, притом во вред здоровью.

Исключением, пожалуй, являются фазан и бекас, рыхловатое мясо которых нередко приобретает специфический запах, особенно если фазан долго пролежал неощипанным.

Так что постарайтесь все же не пропустить гнилостный запах, не то с вами случится, то, что было однажды со мной, когда мой приятель пригласил меня поужинать в известной траттории и, пытаясь мне угодить, заказал бекаса. Вонь от этой птицы шибала мне в нос аж с середины стола, и я почувствовал такой приступ тошноты, что не мог взять в рот ни кусочка, чем очень расстроил моего друга и сам немало огорчился.

Итак, мелкую птицу вроде дрозда или жаворонка никогда не потрошите, а прежде чем нанизать на вертел, подготовьте ее следующим образом: крылышки отогните на спинку и закрепите там 1–2 веточками шалфея; концы лапок обрежьте и лапки скрестите одну над другой, проткнув верхней лапкой коленное сухожилие нижней; в это перекрестье также воткните пучочек шалфея. Затем нанижите птичек на вертел, располагая самых крупных посередине и перемежая их гренками или ломтиками вчерашнего хлеба толщиной в 1,5 см. Можно также проложить меж ними разрезанные наискосок прутики.

Ломтиками шпика, предварительно посоленными и тонкими, как бумага, обложите грудку птицы так, чтобы ее легко было наколоть на вертел вместе с хлебом.

Готовьте на огне. Если не воткнули клюв в грудину, сперва подержите птиц головками вниз. Один раз, когда они начнут подрумяниваться, смажьте оливковым маслом, воспользовавшись кисточкой или перышком, чтобы не задеть гренки, которые и так уже достаточно пропитаются жиром шпика. Посолите тоже один раз. Ставьте на огонь незадолго до подачи, потому что готовятся они быстро и есть опасность их пересушить. Снимите с вертела и выложите рядком на подносе, чтобы вид их был красивым и аппетитным.

Что до жаркого из утки или кряквы, чье мясо отдает болотом, некоторые выжимают на них лимон, когда они подрумянятся, и смазывают их смесью лимонного сока и оливкового масла, стекающей в поддон.

529. Жаркое из ягненка по-аретински

Ягнята нагуливают жирок в декабре и к Пасхе, а после их мясо становится жестче.

Возьмите ногу или четверть ягненка, приправьте солью, перцем, оливковым маслом и капелькой уксуса. Проткните в нескольких местах острием ножа и оставьте мариноваться на несколько часов. Насадите мясо на вертел и до готовности то и дело обмакивайте веточку розмарина в этот маринад и смазывайте им ягнятину. Таким образом вы устраните вонь хлева, если опасаетесь ее, и придадите мясу приятный вкус. Если хотите, чтобы розмариновый дух чувствовался сильнее, можете нашпиговать кусок несколькими веточками, которые вытащите перед подачей к столу.

530. Баранья нога на вертеле

Сезон баранины длится с октября по май. Говорят, лучше брать коротконогого барана с красно-бурым мясом. Жаркое из бараньей ноги – здоровая и питательная еда, особо рекомендуемая людям, склонным к тучности.

Прежде чем готовить, маринуйте ногу несколько дней, если позволяет температура. Перед тем как насадить ее на вертел, хорошенько отбейте деревянной скалкой, затем снимите кожу и аккуратно вытащите срединную кость, стараясь не слишком повредить мясо. Затем, чтобы нога сохранила форму, перевяжите ее и поставьте сначала на сильный огонь, а доведя до полуготовности, уменьшите жар. Когда баранина начнет давать сок, поливайте мясо этим соком и бульоном, а более – ничем. Посолите, когда нога будет почти готова, но следите за тем, чтобы не пережарить и чтобы не сочилась кровь. Оставшийся соус подайте отдельно в соуснике, а чтобы нога выглядела красиво, наденьте на край нижней кости цветок, вырезанный из белой бумаги.

531. Жаркое из зайчатины I

Для приготовления на вертеле подходят задние четверти зайца (Lepus timidus), но конечности его покрыты волосками, которые надо тщательно удалить, стараясь не задеть мышцы.

Прежде чем жарить, 12–14 часов подержите зайца в жидком маринаде, приготовленном следующим образом: поставьте на огонь в кастрюле три стакана воды и полстакана уксуса (или даже меньше, соответственно размеру четвертей), 3–4 мелко

порезанные головки лука-шалота, 1–2 лавровых листа, небольшой пучок петрушки, немного соли и щепотку перца. Пусть все это покипит 5–6 минут, затем маринад остудите и залейте им зайчатину. Вытащив ее из маринада, нашпигуйте ломтиками хорошего шпика. Жарьте на медленном огне, подсолив, сколько нужно, и смазав снятыми сливками, а более ничем.

Говорят, заячью печень есть не следует, ибо она вредна для здоровья.

532. Жаркое из зайчатины II

Если зайчатина довольно мягкая, задние четверти можно и не мариновать, а просто подготовить к жарке следующим образом. Удалите самые толстые пленки с наружных мышц и нашпигуйте весь кусок лепестками шпика, предварительно их посолив. Нанизав на вертел, оберните мясо промасленной и посыпанной солью бумагой. Доведя до готовности, снимите бумагу, смажьте мясо обмакнутой в растопленное сливочное масло веточкой розмарина, еще немного подсолите и дайте подрумяниться.

533. Жареный кролик II

Для жарки на вертеле кролика также подходят только задние четверти. Нашпигуйте их шпиком, смажьте оливковым, а лучше сливочным маслом и посолите, лишь когда мясо будет почти готово.

534. «Мертвое» жаркое, нашпигованное салом

Возьмите короткий и толстый кусок постной мягкой телятины или говядины – кострец или заднюю часть – весом примерно на 1 кг, нашпигуйте его 30 г постной ветчины с жирком, порезанной ломтиками. Перевяжите бечевкой, чтоб не развалился, и положите в кастрюлю с 30 г сливочного масла, 1/4 луковицы, разрезанной пополам, 3–4 черешками сельдерея длиной чуть меньше пальца и таким же количеством моркови, нарезанной соломкой. Приправьте солью и перцем. То и дело переворачивайте мясо. Когда оно подрумянится, влейте два небольших половника воды и готовьте на медленном огне, пока большая часть жидкости не выкипит, но смотрите, чтобы мясо не пересушилось и не почернело. Перед подачей пропустите через сито оставшийся соус и полейте им мясо, к которому на гарнир можно подать порезанный дольками и обжаренный на сливочном или оливковом масле картофель.

Можете также приготовить «мертвое» жаркое только на сливочном масле, не добавляя воды, но прикрыв кастрюлю сковородкой, полной воды.

535. Голубь с сюрпризом

Сюрприз, прямо скажем, немудрящий, но сбрасывать его со счетов все-таки не стоит.

Если вы решили приготовить голубя на вертеле и хотите, чтобы этого угощенья хватило более чем на одного человека, засуньте внутрь голубя отбивную из молочной телятины. Отбивная должна, разумеется, соответствовать по размеру. Отбейте ее хорошенько, чтобы сделать мягкой и тонкой, приправьте солью, перцем, щепоткой специй и несколькими кусочками сливочного масла, сверните рулетиком и вставьте внутрь голубя, зашив отверстие. Если к упомянутым приправам вы добавите несколько ломтиков трюфелей, будет просто превосходно. Можно также отдельно приготовить луковку и голубиную печенку в соусе или сливочном масле, растолочь их и смазать отбивную. Таким образом смешаются разные ароматы двух видов мяса и создадут неповторимый вкус. Точно так же можно приготовить цыпленка.

536. Перепела

Воспользуйтесь фаршированными отбивными из рецепта № 307 или сделайте начинку из молочной телятины. Когда начините птичек, оберните их тончайшим ломтиком свиного сала и перевяжите крест-накрест пеньковой веревкой. Нанижите на вертел, переложив каждую двумя гренками и несколькими листиками шалфея, смажьте оливковым маслом, посолите, вылейте сверху несколько ст. л. бульона и распустите веревку перед подачей на стол.

Хорошая начинка также получается из говяжьего филе, порезанного кусочками, обернутого шпиком и приправленного шалфеем. Птичек опять-таки разместите меж двух гренок.

537. Фаршированная говяжья отбивная

Вам потребуется:

Говяжья отбивная толщиной в палец и весом 500 г
Постная молочная телятина, 200 г
Постная ветчина с жирком, 30 г

Соленый язык, 30 г
Тертый пармезан, 30 г
Сливочное масло, 30 г
2 куриные печенки
1 яйцо
Свежий хлебный мякиш размером с кулак

Приготовьте заправку из небольшого количества лука, сельдерея, моркови и петрушки. Поставьте на огонь со сливочным маслом и, когда все подрумянится, бросьте порезанную кусочками молочную телятину и печенки. Чуть подсолите, поперчите и доведите мясо до готовности, влив немного бульона. Вытащите мясо и мелко порубите его ножом-полумесяцем, а в оставшемся соусе растолките кашицу из хлебного мякиша, если нужно, также разведя ее бульоном. Теперь соедините все в общую массу, добавив яйца, пармезан, ветчину и язык, порезанный кубиками. Приготовив такую начинку, обмакните говяжью отбивную в воду, чтобы легче ее расстелить, отбейте рукояткой ножа и расплющите лезвием. В середину поместите начинку, скатайте рулетом и накрепко, как колбасу, перевяжите сначала вдоль, затем поперек. Нанижите на вертел по длине и зажарьте с оливковым маслом и солью. Этого нежнейшего жаркого хватит на 6–7 человек.

538. Шницели из молочной телятины по-милански

Всем известно, как готовить простые шницели по-милански, но если вам хочется чего-нибудь более изысканного, приготовьте их следующим образом. Срезав мясо с косточки и очистив от хрящей и пленок, расплющите его широким лезвием ножа, чтобы оно стало совсем тонким. Затем приготовьте заправку из довольно жирной ветчины, небольшой горстки петрушки, тертого пармезана, добавьте немного трюфелей, если есть, и чуток подсолите и поперчите. Этой смесью намажьте шницели с одной стороны, обмакните их в яйцо, присыпьте панировкой и готовьте в сотейнике с маслом, подав к столу с дольками лимона. На пять шницелей (не слишком толстых) вам будет довольно 50 г ветчины и 2 ст. л. с верхом пармезана.

539. Фаршированная курица на вертеле

Это не слишком изысканное блюдо скорее годится для семейного обеда. Для одной курицы среднего размера вам потребуется:

2 сальсичче

Печенка, гребешок и бородка от курицы

8–10 хорошо зажаренных каштанов

1 трюфель или (за неимением оного) несколько сухих грибочков

Щепотка мускатного ореха

1 яйцо

Если вы готовите так не курицу, а индейку, удвойте указанные дозы.

Для начала доведите до полуготовности сальсичче и субпродукты в сливочном масле, разбавив их бульоном, если потребуется. Чуть приправьте солью и перцем (не переборщите: сальсичче и так соленые). Вытащите все и в оставшийся соус бросьте хлебный мякиш, немного разведите бульоном до получения 2 ст. л. густой кашицы. Сальсичче, субпродукты и размоченные грибы очистите от кожицы и мелко порубите ножом-полумесяцем. Вместе с жареными каштанами, яйцом и кашицей истолките в ступке все, кроме трюфеля, который порежьте ломтиками и оставьте сырым. Этой массой начините и зажарьте курицу на вертеле. Но вкуснее подавать ее в холодном, нежели в горячем виде.

540. Каплун на вертеле с трюфелями

Кухня имеет множество причуд, говорят флорентийцы, и это верно, потому что одни и те же блюда каждый готовит и сдабривает как ему заблагорассудится. Однако слишком отступать от рецепта все же не стоит, чтобы не испортить вкус и не слишком усложнить приготовление. Поэтому все зависит от хорошего вкуса повара. Я в приготовлении этого далеко не дешевого блюда следовал вышеупомянутым принципам, поэтому, возможно, кто-то укажет мне способы получше. Предположим, каплуна зарезали накануне, выпотрошили, очистили, отрезали шею и лапы, и весит он около 800 г. Я бы приправил его следующими ингредиентами:

Трюфелями, черными или белыми (особого значения это не имеет, так как и те, и другие довольно ароматны), 250 г

Сливочным маслом, 80 г

5 ст. л. марсалы

Трюфели величиной с грецкий орех очистите и очистки в сыром виде положите в каплуна. Несколько ломтиков сырых

трюфелей можно подсунуть под кожу птицы. Сливочное масло растопите на огне, бросьте туда остальные трюфели и влейте марсалу. Посолите, поперчите и поставьте на сильный огонь всего на две минуты, постоянно помешивая. Затем кастрюльку снимите, остудите соус, чтобы он немного «схватился», и вылейте его в каплуна. Отверстия, как снизу, так и сверху, где отрезали шею, зашейте.

Поставьте на сутки в холодное место, чтобы мясо как следует пропиталось и размягчилось.

Если решите готовить так фазана или индейку, измените пропорции согласно размерам. Зимой их можно выдерживать начиненными трое или четверо суток; более того – у фазана даже может появиться небольшой душок, что придаст мясу специфический вкус. Готовьте, обернув листом бумаги, как цесарку из рецепта № 546.

541. Дьявольская курица

Она так называется, потому что ее принято приправлять кайенским перцем и подавать с очень острым соусом, так что у тех, кто ее ест, вполне может возникнуть желание послать к дьяволу и саму курицу, и того, кто ее готовил. Я же советую приготовить ее более простым и милосердным способом.

Возьмите молодую курочку (или петушка), отрежьте шейку и лапки и, взрезав брюшко, распластайте ее как можно лучше. Вымойте и хорошенько обсушите тряпицей, затем ставьте жарить на решетку, когда она начнет румяниться, переверните, возьмите перо, смажьте растопленным сливочным или же оливковым маслом, посолите, поперчите. Когда курочка станет золотистой и с другой стороны, вновь переверните и обработайте вторую сторону точно так же. Продолжайте смазывать и сдабривать солью и перцем сколько потребуется и держите на огне до готовности.

Кайенский перец продается в порошке красного цвета, который в стеклянных баночках доставляют к нам из Англии.

542. Курица с фенхелем

Это опять-таки блюдо не для званого обеда, но к семейному будет весьма кстати. Начините курицу ломтиками постно-жирной ветчины шириной чуть более пальца, добавьте три целых зубчика чеснока, две былинки дикого фенхеля и несколько горошин перца. Снаружи присыпьте солью и перцем и готовьте в кастрюле, положив туда только сливочное масло. Ветчину можно заменить

сосисками, разрезав их вдоль.

543. «Мертвое» куриное жаркое по-болонски

Поставьте курицу на огонь с оливковым и сливочным маслом, мелко порезанным ломтиком постной ветчины с жирком, кусочками чеснока и несколькими веточками розмарина. Когда птица позолотится, добавьте очищенные от семян и порезанные кусочками помидоры или же томат-пасту, разбавленную водой. Доведя до готовности, выложите на поднос, а в соусе приготовьте картофель, порезав его брусочками; затем положите поверх курицу, чтобы разогреть.

544. Курица а-ля Рудини́

Уж не знаю, отчего так окрестили это простое, здоровое и вкусное блюдо, однако же привожу вам рецепт. Возьмите молодую курочку, отрежьте шейку, кончики крылышек и лапки на два пальца от коленного сустава. Затем разрежьте курицу на 6 кусков: два крылышка с половиной грудки каждое, два бедрышка с ляжками и спинку пополам, срезав ее передние части. Вытащите бедренные косточки и дужку; кусочки спинки расплющите.

Взбейте яйцо с водой, налив ее в половинку скорлупы, обваляйте курицу в муке, посолите, поперчите как следует и положите в яйцо до момента приготовления. Вынимайте кусочки по одному и обваливайте в панировочных сухарях, после чего укладывайте в сотейник или медное блюдо и ставьте на огонь со 100 г сливочного масла. Когда они начнут румяниться, переверните их кожицей вниз, затем снова переверните, прикройте сотейник крышкой и обжаривайте примерно десять минут. Подавайте с дольками лимона – можно в горячем, а можно и в холодном виде.

Говорят (и вы можете убедиться в этом сами), что мясо только что зарезанной курицы намного нежнее того, которое уже было охвачено трупным окоченением.

545. Курица в одежке

Не скажу, что это блюдо с большой претензией, но как сюрприз к семейному обеду вполне сгодится.

Возьмите тушку молодой курочки (то есть выпотрошенной, с отрезанными лапками и шейкой), обмажьте ее всю холодным сливочным маслом, присыпьте солью (щепотку бросьте и внутрь). Затем, сложив крылышки, оберните тушку двумя широкими и

тонкими ломтиками постной ветчины и тестом из рецепта № 277, раскатанным примерно на толщину монеты. Смажьте яичным желтком и в такой одежке готовьте на среднем огне в печи. Подавайте целиком – резать будете уже на столе.

На мой вкус, эта курица лучше холодная, чем горячая.

546. Цесарка

Родина этой птицы отряда курообразных – Нумидия. У древних цесарка считалась символом братской любви. Согласно мифу, умершего Мелеагра, сына калидонского царя, так горько оплакивали сестры, что Артемида превратила их в цесарок. Одомашненная Numida meleagris сохранила буйный нрав и дикие привычки и по вкусу своего нежного, ароматного мяса напоминает куропатку. Бедные прекрасные птички! Им либо перерезают горло, либо топят в воде – каких только жестокостей не выдумал человек в угоду своей прожорливости! Мясо этих пернатых требует долгой выдержки в маринаде, а зимой цесарка может спокойно лежать непотрошеной дней пять-шесть, по малой мере.

Готовить цесарку лучше всего на вертеле. Заложите ей внутрь ком сливочного масла, замешанного с солью, нашпигуйте грудку шпиком и оберните листом бумаги, промазанным холодным сливочным маслом и присыпанным солью (который на 2/3 готовности снимете), и позолотите цесарку на огне, смазав оливковым маслом и еще немного подсолив.

Точно так же можно готовить индюка.

547. Домашняя утка на вертеле

Посолите утку изнутри и обложите всю грудку широкими и тонкими ломтиками свиного сала, подвязав их веревкой. Обмажьте тушку оливковым маслом и посолите, когда она будет почти готова.

У кряквы, или дикой утки, мясо, естественно, не такое жирное и менее сочное, поэтому ее лучше смазывать сливочным маслом.

548. Домашний гусь

Во времена Гомера и римлян (388 год до н. э.) гусь был уже одомашнен; его держали в Капитолии как священную птицу Юноны.

Домашний гусь, по сравнению со своими дикими

сородичами, увеличился в объемах, стал более плодовитым и тучным – настолько, чтобы заменить израильтянам свинину.[153] Я на этой пище руку не набил, так как на рынке во Флоренции гусь не продается и в Тоскане его почти не употребляют.[154] Но отварного я пробовал, и мне он понравился. Из гусятины получается очень вкусный бульон, а если сварить его вместе с говядиной – так и еще лучше, надо только его обезжирить.

Говорят, тушеного и жареного гуся следует готовить, как домашнюю утку, а гусиную грудку жарить на решетке, нашпиговав ветчиной или солеными анчоусами и приправив оливковым маслом, перцем и солью.

В Германии гуся жарят с медовой начинкой, что нам, итальянцам, не по нраву, ибо мы стараемся не злоупотреблять жирной и тяжелой для желудка пищей, как явствует из нижеописанного случая.

Один из моих крестьян, всегда отмечавший праздник Святого Антония аббата,[155] как-то раз решил позвать к обеду всех друзей, включая управляющего.

Все шло как нельзя лучше; один из приглашенных так расчувствовался от обильной еды и возлияний, что объявил сотрапезникам: «Клянусь Святым Иосифом,[156] покровителем моего прихода, что в его праздник позову вас всех к себе домой, чтобы повеселиться на славу». И все, конечно, с охотой приняли приглашение.

Настало желанное время садиться за стол. На первое подали гусиный бульон, за ним последовали вареный гусь, тушеный гусь и жаркое – из кого бы вы думали? Из гуся! Уж не знаю, что было с другими, но управляющий к вечеру почувствовал, что организм не велит ему нынче ужинать, а ночью внутри у него разбушевался такой ураган с громом, ветром, ливнем и градом, что я, увидев его на другой день в полном оцепенении, испугался, как бы сам он не превратился в гуся.

Знамениты страсбургские запеканки из гусиной печени, которую нарочно отращивают до невероятных размеров особыми жестокими приемами, побуждающими нас пожалеть бедную птицу.

Мне однажды презентовали гусиную печенку, присланную из Венето. Она была покрыта толстым слоем жира и весила вместе с сердцем граммов шестьсот. Следуя полученным указаниям, я приготовил ее весьма простым способом. Сначала растопил на огне жир, нарезав его крупными кусками, потом – сердце клинышками и, наконец, печень толстыми шматками. Из приправ использовал только соль и перец. А к столу подал, слив излишний жир, с дольками лимона. Надо признать, закуска

вышла отменная.

См. гусиную печень из рецепта № 274.

549. Индейка

Индейка принадлежит к отряду курообразных, семейству фазановых и роду индеек. Происходит она из Северной Америки, откуда распространилась от северо-востока Соединенных Штатов до Панамского пролива. Имя индейка она получила благодаря тому, что Колумб, плывя на запад, считал, что открывает путь в Индию, потому открытые им земли стали впоследствии именоваться Вест-Индией. Судя по всему, в Европу эту птицу завезли испанцы в начале XVI века, и, по слухам, первые индейки, появившиеся во Франции, ценились в один луидор.[157]

Поскольку эта птица может склевать любую попавшуюся ей гадость, ее мясо (если индейка плохо откормлена) порой приобретает тошнотворный привкус, но вкуснее ее не найти, если индюка кормили кукурузой и теплыми отрубями. Готовить индейку можно по-всякому: варить, тушить, жарить на решетке и на вертеле. Мясо у индюшки нежнее, чем у индюка. Говорят, бульон из этой птицы горячит кровь, но надо признать: он весьма ароматен и на нем хорошо готовить супы с мальфаттини, рисом, капустой, репой, полбой. Хорошо также приготовить на индюшачьем бульоне кукурузную похлебку, сдобрив ее двумя мелко покрошенными сальсиче. Для варева предпочтительнее взять грудку вместе с крылышком – там мясо самое нежное. Для «мертвого» жаркого или индейки на вертеле больше подходят задние четверти. В первом случае мясо стоит нашпиговать чесноком и розмарином, сдобрив заправкой из грудинки или шпика, кусочка сливочного масла, соли и перца, томатного соуса или разведенной водою томат-пасты, а затем подрумянить в этом соусе картофель и подать его как гарнир. Для жаркого на вертеле индейку смазывают оливковым маслом, а в качестве гарнира можно подать к ней жареную поленту. Индюшачью грудку необходимо распластать до толщины пальца и за несколько часов до приготовления приправить оливковым маслом, солью и перцем. Она прекрасно получается на решетке. Любители выпить почитают ее отменной закуской, нередко добавляя в заправку мелко порубленные печень и желудок, чтобы мясо лучше пропиталось.

Напоследок скажу, что молодую индейку весом около двух кило можно готовить на вертеле целиком, как цесарку: она сделает честь любой трапезе.

550. Павлин [158]

В разделе жаркого на вертеле я уже упоминал некоторых экзотических птиц, но до сих пор не завел речи о павлине (Pavo cristatus), о котором у меня сложилось впечатление как о бесподобном мясе для молодых едоков.

Имеющий самое красивое оперение среди курообразных, павлин обитает в лесах Ост-Индии – на полуострове Индостан, в Камбодже, на берегах Малабара, в Сиамском королевстве и на острове Ява. Когда Александр Македонский, завоевав Малую Азию, впервые увидел этих птиц, то, говорят, был так потрясен их красотою, что под страхом суровой кары запретил их убивать. Именно он завез их в Грецию, где весь народ сбегался поглазеть на них. А прибыв в Рим после падения республики, павлины уже стали пищей. Первым, по слухам, отведал павлиньего мяса оратор и соперник Цицерона Квинт Гортензий и весьма одобрил его. Особенно же популярны стали павлины, когда Марк Ауфидий Луркон изобрел способ откармливать их на специальной птицеферме, приносившей доход в полторы тысячи скудо, что недалеко от истины, коль скоро за одну птицу брали целых пять скудо.

551. Жаркое из свинины в молоке

Возьмите кусок свинины – филейную часть – на полкило примерно, посолите и положите в кастрюлю, налив туда 250 мл молока. Накройте крышкой и дайте покипеть на медленном огне, пока молоко не впитается. После этого прибавьте огонь, чтобы мясо подрумянилось. Затем слейте жир, вытащите мясо и влейте в остатки спекшегося молока капельку свежего. Помешайте, доведите до кипения и этим соусом обмажьте только что поджаренные гренки, которые подадите как гарнир к горячей свинине.

Всего вам хватит 300 мл молока. Приготовленная таким образом свинина становится нежной и теряет неприятный привкус.

552. Жареная свиная вырезка

Вырезка – это продолговатые кусочки мяса, расположенные вдоль поясничных позвонков. Во Флоренции ее вынимают вместе с косточкой, поэтому она отлично подходит для жаркого. Порежьте мясо на кусочки и нанижите их на вертел, перемежая гренками и шалфеем, как птичек, и так же смажьте оливковым

маслом.

553. Ягненок по-восточному

Говорят, что жареное плечо ягненка, обмазанное маслом и молоком, считается на Востоке одним из лучших лакомств. Я попробовал его приготовить и должен вам сказать, что как из плеча, так и из бедренной части на вертеле получается очень нежное жаркое. Бедрышко я обычно шпигую подсоленными и поперченными лепестками шпика, смазываю маслом и молоком (можно и одним молоком) и солю, доведя до полуготовности.

554. Голубь на решетке

Мясо голубя богато фибрином и альбумином. Оно очень питательно и рекомендуется людям, ослабленным болезнью или иными причинами. Старик Никомако в «Клиции» Макьявелли, готовясь к любовному турниру, предполагает съесть на ужин «крупного голубя, только не пережаренного, а так, чуть-чуть с кровью».[159]

Возьмите крупного, но молодого голубя, разрежьте вдоль пополам и хорошенько распластайте руками. Затем поставьте обжаривать на оливковом масле в течение 4–5 минут, чтобы мясо «схватилось». В горячем виде приправьте его солью и перцем, а затем готовьте следующим образом: растопите на огне, не давая закипать, 40 г сливочного масла, взбейте яйцо и перемешайте с маслом. Этой смесью обмажьте всего голубя, дайте ему немного постоять, после чего обваляйте в панировочных сухарях. Жарьте на решетке, на несильном огне и подавайте с соусом или гарниром.

555. Консервированные фегателли

Все знают, как готовить свиные фегателли, приправленные оливковым маслом, перцем и солью, – на решетке, обернув сеткой, на вертеле или на противне, но мало кому известно, что их можно законсервировать на несколько месяцев, как делают крестьяне в Ареццо, а может быть, и в иных местах. Доведя до готовности, их кладут в горшок и заливают кипящим свиным салом. Такой способ годится и для домашней засолки свинины.

Некоторые готовят фегателли меж двух лавровых листов, а в Тоскане к ним еще добавляют немного укропных семян, однако они обладают слишком острым привкусом, и не всякому желудку будет угодно их переварить.

556. Бифштекс по-флорентийски

Английское слово «бифштекс» есть не что иное, как наша телячья отбивная на косточке толщиной в палец или полтора. Мясники во Флоренции уверяют, что телочке не более двух лет, но если б она могла говорить, то поведала бы вам, что давно уж не девица, а успела побывать замужем и родить нескольких деток.

Это превосходное, здоровое и восстанавливающее силы блюдо пока прижилось далеко не всюду в Италии, возможно, потому, что во многих провинциях на бойню идет исключительно старый тягловый скот. И хотя на решетке жарят самую нежную филейную часть, едва ли правомерно именовать такое мясо бифштексом.

Если хотите приготовить подлинный бифштексе по-флорентийски, поставьте подходящее мясо на решетке над сильным огнем, разведенным на угольях. Куски можно лишь промыть и обсушить, а лучше жарить прямо в натуральном виде. Несколько раз перевернув решетку, приправьте мясо перцем и солью, а когда будет готово, подайте, положив сверху кусочек сливочного масла. Бифштекс ни в коем случае нельзя пережарить: разрезая его, вы должны видеть, как сок сочится на тарелку. Если вы посолите мясо перед приготовлением, огонь высушит его, а если заранее смажете оливковым маслом, как поступают многие, оно приобретет тошнотворный привкус гари.

557. Бифштекс в сотейнике

Если вы сомневаетесь, что купили для бифштекса мясо первой молодости и свежести, лучше приготовить его не на решетке, а в сотейнике. Положите в сотейник кусочек сливочного и капните немного оливкового масла. Далее готовьте по рецепту № 527, сдобрив чесноком и розмарином. Если нужно, добавьте немного бульона, или воды, или томатного соуса и подавайте к столу с картофелем, порезанным соломкой и приготовленным в соусе от мяса. При нехватке соуса добавьте еще бульона, сливочного масла и томат-пасты.

558. Почки а-ля Париж

Возьмите телячьи почки, очистите их от жира, вскройте и залейте кипящей водой. Когда вода остынет, как следует обсушите почки тряпицею и нанижите вдоль или вкось на чистые палочки – так, чтобы почки оставались раскрытыми (в Париже их насаживают на серебряные прутья). Приправьте 30 г сливочного

масла и оставьте в таком виде на час-другой.

Если каждая почка весит 600–700 г, возьмите еще 30 г сливочного масла и 1 крупный или 2 мелких анчоуса, которые надо очистить, порубить, перемешать лезвием ножа со сливочным маслом и скатать в шарик. Почки готовьте на решетке, только не слишком долго, чтобы они не затвердели. Как только будут готовы, выложите их горячими на поднос, обмажьте сливочно-анчоусовой смесью и подавайте.

Выпечка

559. Штрудель [160]

Не отчаивайтесь, если это изделие покажется вам чересчур трудоемким, а после выпечки будет похоже на змея-кровососа. Уверяю вас, на вкус оно вам непременно понравится.

Вам потребуется:

Яблоки ранет или другие мягкие и вкусные яблоки, 0,5 кг
Мука, 250 г
Сливочное масло, 100 г
Коринка, 85 г
Сахарная пудра, 85 г
Цедра 1 лимона
Порошок корицы, 2–3 щепотки

Замесите из муки, теплого молока, кусочка сливочного масла величиной с грецкий орех, 1 яйца и щепотки соли довольно крутое тесто и оставьте ненадолго расстояться. Затем раскатайте пласт толщиной, как для тальерини, и, оставив зазоры по краям, распределите по нему яблоки, очистив их от кожуры, вырезав сердцевину и порезав тонкими ломтиками. На слой яблок насыпьте коринки, лимонной цедры, корицы, сахарной пудры, а напоследок вылейте растопленное сливочное масло, оставив немного на потом. Тесто сверните рулетом по длине медного противня, смазанного маслом, руками придайте ему красивую округлую форму. Оставшимся маслом обмажьте поверхность теста и поставьте в печь. Имейте в виду, что коринка или кишмиш отличаются от обычного изюма. Первые мельче и черного цвета, а последний вдвое крупнее, но тоже без косточек, и цвет у него светло-каштановый. Цедру лимона снимайте острым стеклом.

560. Пресниц

Вот еще один сладкий пирог от «неметчины», и какой вкусный! Однажды я увидел его в знаменитой кондитерской Триеста, попробовал, и мне очень понравилось. Выпытав рецепт, попробовал исполнить его сам – получилось превосходно. Передавая его вам, выражаю слова благодарности кондитерам, которые оказали мне такую любезность.

Вам потребуется:

Изюм кишмиш, 160 г
Сахар, 130 г
Очищенные грецкие орехи, 130 г
Черствая фокачча, 110 г
Очищенный миндаль, 60 г
Кедровые орешки, 60 г
Засахаренный цитрон, 35 г
Засахаренный апельсин, 35 г
Пряности (корица, гвоздика, мускатный орех), 5 г
Соль, 2 г
Кипрское вино, 100 мл
Ром, 100 мл

Изюм, очистив его, положите в смесь кипрского вина и рома и оставьте на несколько часов. Когда разбухнет, вытащите. Кедровые орешки разрежьте на три части наискось. Засахаренные фрукты порежьте мелкими кубиками, грецкие орехи и миндаль порубите ножом-полумесяцем примерно под размер рисинок, а черствую фокаччу (это может быть сдобное тесто или кулич) потрите на терке или мелко раскрошите. Изюм оставьте целым. Все смешайте, включая ром и вино.

Это будет начинка. Ее надо положить в слоеное тесто, для приготовления которого вы можете воспользоваться рецептом № 155 в следующих пропорциях: мука – 160 г, сливочное масло – 80 г. Раскатайте его по длине и ширине на толщину чуть более монеты.

Распределите начинку по тесту и слепите по краям в форме толстой колбасы. В диаметре пирог должен составлять примерно 10 см; можете его немного сплющить, а можете оставить круглым. Выложите пресниц на медный противень, смазанный сливочным маслом, слегка изогнув на манер змеи, но чересчур не сдавливайте. Затем кисточкой смажьте поверхность смесью растопленного сливочного масла и яичного желтка.

Вместо одного пресница можно сделать два из тех же самых доз: половины их, я думаю, хватит на 7–8 порций.

561. Гугельхупф [161]

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 200 г
Масло, 100 г
Сахар, 50 г
Изюм кишмиш, 30 г

1 яйцо и 2 желтка
Щепотка соли
Лимонная цедра
Молоко – сколько уйдет

Разбавьте дрожжи теплым молоком и горстью муки; замесите довольно крутую опару. Сделайте на ней крестообразный надрез и выложите в кастрюльку, налив на дно немного молока. Покройте и поставьте близ огня, но смотрите, чтобы не слишком перегревалась.

Зимою растопите сливочное масло на водяной бане, подмешайте в него целое яйцо, затем всыпьте сахар, а после добавьте муку, желтки, соль и цедру. Хорошенько перемешайте. Теперь добавьте дрожжи, которые тем временем поднимутся, и, вливая по одной ст. л. теплого молока, месите тесто в миске более получаса, чтобы оно стало довольно жидким, но не чрезмерно. Напоследок всыпьте изюм и выложите тесто на противень, смазанный маслом и посыпанной смесью сахарной пудры с мукой, – так, чтобы толщина теста не доходила до середины бортов противня, который надо как следует закрыть и поставить в теплое место для подъема, на что потребуется 2–3 часа.

Когда тесто дойдет до краев противня, поставьте его в разогретую печь, но не делайте огонь слишком сильным. Вытащив из печи, остудите, выложите на поднос, присыпьте сахарной пудрой и (по желанию) пропитайте ромом.

562. Krapfen II

По такому способу они получаются пышнее, чем в рецепте № 182, и эти гладкие аппетитные шарики можно вполне подавать на сладкое.

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 200 г
Сливочное масло, 50 г
Пивные дрожжи, 20 г
Молоко или сливки, чуть менее 100 мл, чтоб замесить довольно крутое тесто
3 яичных желтка
1 ч. л. сахара
Добрая щепоть соли

Положите в чашку дрожжи, 1 ст. л. муки, влейте немного теплого молока и поставьте подниматься вблизи огня. Затем в

мисочку вылейте сливочное масло (зимой растапливайте его на водяной бане) и, помешивая поварешкой, по одному вводите желтки. Хорошо перемешав, всыпьте оставшуюся муку, добавьте дрожжи, когда они вдвое увеличатся в объеме, понемногу влейте молоко, всыпьте соль и сахар. Вымешивайте тесто руками, пока оно не начнет отставать от миски. Слегка присыпьте его мукой и поставьте подходить в теплое место в той же посуде. Как только тесто поднимется, насыпьте муки на разделочную доску и раскатайте его скалкой на толщину полупальца. Возьмите трафарет, показанный в рецепте № 7, и вырежьте из теста 24 кружочка. На половину кружочков положите фруктовый конфитюр или кондитерский крем. Обмакнув палец в молоко, смочите края каждого кружочка и налепите сверху 12 пустых кружочков. Дайте пышкам немного расстояться и обжарьте в большом количестве жира – оливкового масла или свиного сала. Когда Krapfen немного остынут, посыпьте их сахарной пудрой. Если будете готовить двойную дозу, вам хватит на нее 30 г дрожжей.

563. Саварен

Эта сладкая выпечка, видимо, названа в честь Брийя-Саварена, поэтому уж давайте называть ее по-французски. Чтобы придать этому изделию изысканную форму, нужен круглый выпуклый противень с отверстием в центре и объемом, вдвое превышающим количество замешанного теста.

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 180 г
Сливочное масло, 60 г
Сахар, 40 г
Миндаль, 40 г
Молоко, 200 мл
2 желтка и 1 белок
Щепотка соли
Пивные дрожжи, кусочек размером с небольшое яйцо

Обмажьте противень холодным сливочным маслом, присыпьте мукой, смешанной с сахарной пудрой и насыпьте на дно очищенный и порезанный тонкими лепестками миндаль, который неплохо бы слегка обжарить.

Разведите дрожжи малостью теплого молока и доброй щепотью муки и замесите опару, которую поставите подходить, как ромовую бабу из рецепта № 565. Остальную муку и прочие

ингредиенты, кроме молока, понемногу выложите в миску и начинайте месить поварешкой. Затем добавьте опару и месите до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок миски. Выложите его на противень поверх миндаля и поставьте в теплое место, подальше от сквозняков. Возможно, на подъем теста уйдет не менее 4–5 часов. Пеките в печи или в «чуде». Пока саварен печется, приготовьте следующую смесь: вскипятите 30 г сахара в воде, налив ее на два пальца в стакан. Когда сварите густой сироп, снимите с огня, дайте немного остыть и добавьте 2 ст. л. ванильного сахару и 2 ст. л. рома или кирша. Саварен выложите на блюдо и, как есть горячий, кисточкой обмазывайте приготовленным сиропом, пока не изведете весь. Подавайте саварен горячим или холодным, как вам будет угодно.

Несмотря на невеликое количество ингредиентов, этим пирогом вы сможете угостить 5–6 человек. Если, замешивая тесто, увидите, что оно становится слишком жидким, лучше не выливайте всю указанную дозу. Саварен можно печь и без миндаля.

564. Gâteau à la noisette [162]

Оставим этому сладкому блюду его помпезное французское название, которое им, пожалуй, вполне заслужено.

Вам потребуется:

Рисовая мука, 125 г
Сахар, 170 г
Сливочное масло, 100 г
Миндаль, 50 г
Очищенные лесные орехи, 50 г
4 яйца
Щепотка ванилина

Лесные орехи и миндаль ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Хорошенько высушите на солнце или над огнем. Истолките их в порошок, добавьте 2 ст. л. сахару и смешайте с рисовой мукой. Взбейте яйца с оставшимся сахаром и введите их в эту смесь, также хорошенько взбив ее венчиком. Напоследок добавьте растопленное сливочное масло и продолжайте мешать. Выложите тесто в круглую гладкую форму – так, чтобы оно заполнило ее на 4–5 пальцев, и пеките в печи на умеренном огне. Подавайте холодным.

Указанного количества хватит на 6–7 персон.

565. Ромовая баба [163]

Выпечка довольно трудоемка и требует немалого терпения и внимания.

Вам потребуется:

Мука высшего качества, 250 г
Сливочное масло, 70 г
Сахарная пудра, 50 г
Изюм кишмиш или коринка, 50 г
Изюм малага, очищенный от косточек, 30 г
Пивные дрожжи, 30 г
Молоко, а лучше сливки, ок. 100 мл
2 яйца и 1 желток
1 ст. л. марсалы
1 ст. л. рома или коньяка
Порезанные лепестками цукаты, 10 г
Щепотка соли
Щепотка ванилина

В небольшом количестве теплого молока разведите пивные дрожжи и, всыпав 1/4 указанной муки, замесите опару нужной крутости. Поставьте ее подходить, сделав на ней крестообразный надрез, – не затем, что опасаетесь ворожбы и сглаза, а потому, что этот крест в нужное время подаст вам сигнал готовности опары, поставленной вблизи умеренного огня в закрытой посуде. Пока опара подходит (на это уйдет примерно полчаса), вылейте в миску яйца и взбейте их с сахаром. К этой смеси добавьте оставшуюся муку, опару, растопленное теплое сливочное масло, марсалу и ром. Если тесто получилось чересчур крутое, добавьте еще теплого молока. Мешайте поварешкой до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски. В последнюю очередь бросьте изюм и цукаты и поставьте подходить. Как только поднимется, помешайте еще немного поварешкой и переложите в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, смешанной с сахарной пудрой.

Для этого пирога лучше всего подойдет медная ребристая форма, которая (имейте это в виду) должна вдвое превышать объем содержимого. Прикройте его подходящей посудой, чтоб защитить от сквозняков, и поставьте в теплое место часа, по малой мере, на два. Подошедшее тесто должно вдвое увеличиться в объеме и доходить до краев формы. Значит, можно ставить его в печь, опять же опасаясь сквозняков. Готовность проверяйте выдернутым из метелки прутиком: к нему ничего не должно

прилипать. И все же после этого для уверенности задержите бабу в печи еще некоторое время, убавив огонь. Если баба испеклась как следует, цвет ее должен напоминать хлебную корку. Когда она остынет, присыпьте сверху сахарной пудрой и подавайте.

566. Слоеный торт с марципаном

Приготовьте слоеное тесто в количестве, указанном в рецепте № 154. Раскатав его, вырежьте формой с зубчатыми краями два круга под размер обычной тарелки. Оставив по краям зазоры, выложите слой марципановой массы из рецепта № 579 толщиной примерно в 1 см. Сверху наложите другой круг слоеного теста и слепите края смоченным в воде пальцем.

Обмажьте поверхность торта яичным желтком и готовьте в печи или в «чуде». Остудив, присыпьте сахарной пудрой. Указанных доз хватит на 7–8 гостей, которые наверняка оценят этот нежный, изысканный торт.

567. Пудинг из лесного ореха

Вам потребуется:

Молоко, 700 мл
6 яиц
Очищенные лесные орехи, 200 г
Сахар, 180 г
Бисквит, 150 г
Сливочное масло, 20 г
Щепотка ванилина

Ошпарьте лесные орехи кипятком и снимите с них кожицу; затем хорошенько высушите на солнце или на огне и истолките в ступке, понемногу подсыпая сахар.

Поставьте на огонь молоко; доведя до кипения, раскрошите в него бисквит и дайте покипеть еще пять минут, добавив сливочное масло. Пропустите массу через сито и вместе с истолченными орехами вновь поставьте на огонь до полного растворения сахара. Остудите массу и введите яйца – сначала желтки, потом взбитые белки. Вылейте эту смесь в форму большего объема, смазанную сливочным маслом и присыпанную панировочными сухарями. Пеките в печи или на плите. Подавайте холодным.

Указанных доз хватит на 9–10 порций.

568. Хрустящее печенье I

Вам потребуется:

Мука 500 г
Сахарная пудра, 220 г
Очищенный от кожицы миндаль, смешанный с кедровыми орешками, 120 г
Сливочное масло, 30 г
Щепотка анисовых семечек
5 яиц
Щепотка соли

Миндаль с кедровыми орешками отставьте в сторону (их вы добавите потом); из остального и четырех яиц замесите тесто; если оно вам покажется недостаточно мягким, вы всегда сможете добавить пятое яйцо. Слепите из теста четыре хлебца толщиной в палец и шириной в ладонь. Положите их на смазанный сливочным маслом и присыпанный мукой противень и смажьте сверху яйцом.

Долго печь не следует. Готовое печенье лучше денек выдержать, а потом разрезать на ломтики и подсушить в печи с обеих сторон, чтобы они стали хрустящими.

569. Хрустящее печенье II

Вам потребуется:

Мука, 400 г
Сахар, 200 г
Сливочное масло, 80 г
Миндаль, 40 г
Изюм кишмиш, 50 г
Кедровые орешки, 20 г
Засахаренный цитрон или тыква, 20 г
Щепотка анисовых семечек
Винный спирт, 2 ст. л.
Сода, 1 неполная ч. л.
1 яйцо и 3 желтка

Это более изысканное печенье; по-моему, оно доведено до совершенства. Миндаль очистите от кожицы и оставьте целиком, как и кедровые орешки. Засахаренные фрукты порежьте кубиками. Муку выложите горкой, сверху сделайте лунку и введите в нее яйца, сахар, сливочное масло, спирт и соду.

Замесите тесто, не слишком сдавливая. Раскатайте и высыпьте остальные ингредиенты и вновь слегка покатайте скалкой на длину в 1 м. Этот пласт разрежьте на 4–5 частей по размеру противня. Испеките все части в печи, затем порежьте в форме печенья и слегка подсушите с обеих сторон.

570. Хрустящие палочки

Вам потребуется:

Мука, 150 г
Сливочное масло, 60 г
Сахарная пудра, 60 г
1 яйцо
Тертая лимонная цедра

Замесите тесто, не слишком вымешивая, затем раскатайте его тонким пластом и нарежьте из него две дюжины палочек длиной 10 см, которые испеките в печи, на противне, без особых хлопот. Они хороши к чаю или бутылке вина.

571. Нежное печенье

Для выпечки этого печенья вам надо заказать жестяной противень шириной 10 см и длиной чуть менее длины вашей печи. В нем печенье хорошо пропечется с обеих сторон, и этот пласт вы затем порежете на кусочки шириной 1,5 см.

Вам потребуется:

Пшеничная мука, 40 г
Картофельный крахмал, 30 г
Сахар, 90 г
Миндаль, 40 г
Цукаты (из цитрона или апельсина) 20 г
Фрукты из компота, 20 г
3 яйца

Миндаль очистите от кожицы, порежьте пополам наискосок и высушите на солнце или на огне. Кондитеры нередко оставляют его неочищенным, но не берите с них пример, потому что кожица прилипает к нёбу и плохо переваривается. Цукаты и консервированные фрукты (скажем, айву или иные твердые плоды) порежьте мелкими кубиками.

Сначала долго (более получаса) взбивайте желтки с сахаром и горсткой муки, затем добавьте к ним белки, взбитые в крутую

пену, и всыпьте через сито оставшуюся муку вместе с крахмалом. Аккуратно перемешайте и бросьте в тесто миндаль, цукаты и консервированные фрукты. Жестяной противень смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Печенье нарезайте на следующий день. По желанию, можно подсушить его с обеих сторон.

572. Печенье семейное

Вам потребуется:

Мука, 250 г
Сливочное масло, 50 г
Порошковый аммиак, 5 г
Щепотка соли
Щепотка ванильного сахара
Теплое молоко, ок. 100 мл

Насыпьте муку горкой, сделайте в ней лунку и введите в нее все ингредиенты, кроме молока – оно вам понадобится для замешивания теста, которое должно быть мягким, пышным и хорошо вымешанным. Раскатайте его в пласт на толщину монеты, если надо, присыпьте мукой и напоследок пройдитесь по нему ребристой скалкой или же при помощи терки или вилки нанесите на него узоры. Затем порежьте пласт в форме печенья, какая вам нравится, или, как делаю я, нарежьте из него полосок длиной чуть более пальца и шириной 2 см. Выложите на медный противень и пеките в печи.

573. Печенье «на здоровье»

Возрадуйтесь, друзья! Это печенье обеспечит вам жизнь вечную или, по малой мере, мафусаилов век. Я лично ем его часто и без ложной скромности скажу, что пребываю в бодрости, несвойственной моим преклонным летам, а на вопрос сколько мне лет отвечаю: «Сколько Мафусаилу, сыну Еноха».

Вам потребуется:

Мука, 350 г
Коричневый сахар, 100 г
Сливочное масло, 50 г
Тартарат калия, 10 г
Сода, 5 г
2 яйца

Щепотка ванильного сахара
Молоко – сколько уйдет

Перемешайте сахар с мукой, сделайте в муке лунку и введите остальные ингредиенты, после чего замесите, добавив немного молока, мягкое тесто. Растяните его на полметра и придайте ему цилиндрическую, чуть приплюснутую форму. Противень для выпечки в печи смажьте сливочным маслом, а чтобы этот брус в нем поместился, разделите его пополам и положите куски на расстоянии друг от друга, потому что они хорошо поднимаются. На следующий день порежьте их в форме печенья (получится примерно тридцать штук) и подсушите.

574. Бисквит от султанши

Название помпезное, но не сказать, что незаслуженное.
Вам потребуется:

Сахарная пудра, 150 г
Пшеничная мука, 100 г
Картофельный крахмал, 50 г
Изюм кишмиш, 80 г
Цукаты, 20 г
5 яиц
Лимонная цедра
Ром или коньяк, 2 ст. л.

Сперва поставьте на огонь изюм кишмиш (его иногда называют «султаншей») и цукаты, порезанные по размеру арбузных семечек, и залейте их ромом или коньяком – так, чтобы все были покрыты. Доведя до кипения, снимите с огня, подожгите, и пусть горит, пока не испарится вся жидкость. Затем обсушите изюм и цукаты, обернув их салфеткой. Хорошенько (не менее получаса) разотрите желтки с сахаром поварешкой, добавив к ним лимонную цедру. Венчиком взбейте белки в крутую пену и введите в желтковую смесь. Всыпьте через сито муку с крахмалом и долго, но аккуратно вымешивайте, пока масса не станет однородной. В последнюю очередь добавьте изюм, цукаты и 2 ст. л. рома или коньяка. Полученную смесь вывалите на гладкий, смазанный сливочным маслом и присыпанный сахарной пудрой и мукою противень или в кастрюлю, чтобы выпечка получилась пышной и круглой. Не дожидаясь, пока изюм и цукаты опустятся на дно, ставьте противень в печь. Подавайте холодным.

575. Бриоши [164]

Мука тонкого помола, 300 г
Сливочное масло, 150 г
Пивные дрожжи, 30 г
Сахар, 20 г
Соль, 5 г
6 яиц

Разведите дрожжи теплой водой и всыпьте в них четвертую часть указанной муки. Замесите круглый хлебец нужной консистенции, сделайте на нем крестообразный надрез и поставьте подходить в теплое место в мисочке, чуть присыпав сверху мукой.

Оставшуюся муку насыпьте горкой, сделайте в ней лунку и введите туда сахар, соль и 1 яйцо. Пальцами перемешайте все три ингредиента, потом добавьте кусочки сливочного масла и начинайте месить тесто – сначала лезвием ножа, затем руками, пока его нельзя будет переложить в миску, чтобы вымесить еще лучше. К тесту добавьте дрожжевой хлебец и, когда оно увеличится в объеме вдвое, снова начните вымешивать, по одному вводя остальные яйца. Миску поставьте в теплое, защищенное от сквозняков место. Когда оно вновь подойдет, разделите его на части и до половины наполните одну из жестяных ребристых формочек, предварительно смазанных растопленным сливочным маслом или свиным салом и присыпанных мукой, смешанной с сахарной пудрой.

Дайте бриошам расстояться, смажьте их яйцом и испеките в печи.

576. Торт «маргарита»

Как-то раз, улучив денек, мой бедный друг Антонио Маттеи из Прато (у меня еще будет случай упомянуть о нем), приехал ко мне в гости и спросил рецепт торта, которым я его угощал. Впоследствии этот предприимчивый человек довел мое изделие до совершенства и вставил его в меню своего заведения. Он поведал мне потом, что ни один банкет у него теперь не обходится без этого десерта. Вот так усердные люди порой на лету хватают мелькнувшую перед ними фортуну и, зная, сколь она капризна, не позволяют себе предаваться праздности и лени.

Вам потребуется:

Картофельный крахмал, 120 г

Сахарная пудра, 120 г
4 яйца
Лимонный сок

Для начала хорошенько взбейте желтки с сахарной пудрой, добавьте крахмал и лимонный сок и вымешивайте эту массу более получаса. Затем взбейте белки и осторожно соедините с остальным, не погасив их пышности. Вылейте тесто в гладкую круглую форму или подходящий по размерам противень, смазав их сливочным маслом и присыпав крахмалом, смешанным с сахарной пудрой, и тотчас поставьте в печь. Когда испечется, дайте торту остыть, выньте из формы и посыпьте сахарной пудрой, сдобрив ее ванилью.

577. Мантуанский торт

Вам потребуется:

Мука, 170 г
Сахар, 170 г
Сливочное масло, 150 г
Миндаль и кедровые орешки, 50 г
1 целое яйцо
4 желтка
Лимонная цедра

Вначале как следует разотрите поварешкой в мисочке яйца с сахаром. Затем мало-помалу всыпьте муку и снова месите, а напоследок добавьте сливочное масло, растопленное на водяной бане. Эту массу выложите на медный противень, смазав его сливочным маслом и присыпав сахарной пудрой, перемешанной с мукой или панировочными сухарями, а верх торта украсьте миндалем и кедровыми орешками.

Орешки порежьте пополам наискось, а миндаль, ошпарив кипятком и сняв кожицу разрежьте пополам вдоль и каждую половинку – еще на 4–5 кусочков. Торт не должен быть толще, чем полтора-два пальца, чтобы он хорошо пропекся на умеренном огне.

Присыпьте его сахарной пудрой и подавайте холодным. Уверяю вас, что гостям вашим он понравится.

578. Кудрявый торт I

Привожу для вас два рецепта этого сладкого блюда. Один

выпекал в моем присутствии повар-профессионал; второй я решил немного усовершенствовать, и, на мой взгляд, он получился нежнее и привлекательнее с виду.

Вам потребуется:

Сладкий миндаль и немного горького, очищенные от кожицы, 120 г
Сахарная пудра, 170 г
Цукаты, 70 г
Сливочное масло, 60 г
Лимонная цедра

Замесите муку на яйцах и наделайте из нее тонких тальерини, какие вы готовите для бульона.

В уголке разделочной доски насыпьте горкой миндаль, сахарную пудру, цукаты, порезанные кусочками, и лимонную цедру. Эту горку с помощью ножа-полумесяца и скалки измельчите до консистенции пшеничных зернышек. Затем возьмите медный поднос и прямо так, не смазывая, распространите по нему слой тальерини, а на него – слой указанной смеси. Затем выложите еще слой тальерини, слой начинки и повторяйте так, пока не кончатся ингредиенты. Торту придайте круглую форму толщиной по малой мере в два пальца. Подготовив изделие таким образом, вылейте на него растопленное сливочное масло и кисточкой хорошенько промажьте поверхность, с тем чтобы масло просочилось повсюду.

Пеките в печи. Готовый торт щедро посыпьте сахарной пудрой и подавайте холодным.

579. Кудрявый торт II

Для песочного теста вам потребуется:

Мука, 170 г
Сахар, 170 г
Сливочное масло, 60 г
Свиное сало, 25 г
1 яйцо

Одну часть теста раскатайте на толщину монеты на дне медной формы диаметром 20–21 см (не забудьте смазать сливочным маслом), а сверху выложите марципановую[165] массу, приготовленную в следующих пропорциях:

Очищенный от кожицы сладкий миндаль + три

горьких орешка, 120 г
Сахар, 100 г
Сливочное масло, 15 г
Апельсиновые цукаты, 15 г
1 желток

Истолките в ступке миндаль с сахаром, затем добавьте порезанный кусочками засахаренный апельсин, сливочное масло, желток и 1 ст. л. воды, перемешав эту массу до однородности. Из оставшегося песочного теста слепите еще один круг и смоченным в воде пальцем прилепите его края к краям формы. Поверх распределите еще один слой марципановой массы, который на толщину полупальца покройте тончайшими тальерини: они должны служить украшением, а не основанием торта. Сверху промажьте их 20 г растопленного сливочного масла при помощи кисточки. Пеките торт в печи на умеренном огне, а когда будет готов, украсьте его 10 г измельченного засахаренного цитрона. Присыпьте сахарной пудрой с ванильной отдушкой и подавайте через день-два после готовности: за это время он пропитается и приобретет надлежащую нежность.

Тесто для тальерини замесите на 1 яйце, причем для торта будет довольно чуть более половины.

580. Торт «плюмерия»

Рецептом этого нежнейшего торта со мной поделился один аристократ из Венеции.

Вам потребуется:

Картофельный крахмал, 120 г
Сахарная пудра, 120 г
Сливочное масло, 80 г
4 яйца
Тартарат калия, 5 г
Сода, 3 г
Тертая лимонная цедра

Разотрите желтки с сахаром, потом всыпьте крахмал и продолжайте вымешивать поварешкой. Влейте растопленное сливочное масло и напоследок введите взбитые белки и порошки. Возьмите небольшой противень, где слой теста будет примерно в два пальца толщиной, смажьте противень сливочным маслом и присыпьте мукой, смешанной с сахарной пудрой. Испечь торт можно в печи или в «чуде».

581. Торт с безе

Приготовьте песочное тесто по дозировке из рецепта № 589 (А).

Для крема вам потребуется:

Молоко, 400 мл
Сахар, 60 г
Мука, 30 г
3 желтка
Щепотка ванилина

Возьмите 100 г бисквита и порежьте его ломтиками толщиной в 0,5 см. Медный противень средней величины смажьте сливочным маслом и выстелите дно слоем песочного теста. Затем по краям выложите бортики из того же теста шириной в палец и высотой в два; чтобы оно лучше прилепилось, проведите по краям смоченным в воде пальцем.

Подготовив такое основание, выложите на дно половину ломтиков бисквита, слегка пропитанных цитронной наливкой. Поверх бисквита распределите крем и закройте его второй половиной бисквитных ломтиков, также сбрызнутых наливкой. Теперь взбейте венчиком до крепкой пены три белка, оставшихся после приготовления крема, постепенно введите в них 130 г сахарной пудры и очень осторожно перемешайте массу безе, которой намажете поверхность торта, оставив не промазанными края из песочного теста – их вы смажете желтком для золотистости. Пеките в печи. Когда безе затвердеет, накройте противень листом бумаги, чтобы оно оставалось белым.

Торт остудите, выложите на блюдо и чуть присыпьте сахарной пудрой. Любители сладкого будут долго облизываться, отведав это изысканное блюдо.

582. Торт с кедровыми орешками

Этот торт во многих кондитерских идет нарасхват. Несведущий в этих делах может подумать, что рецепт изобрел профессор Сорбонны. Так или иначе, привожу его без малейших отклонений.

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Манная крупа, 100 г
Сахар, 65 г

Кедровые орешки, 50 г
Сливочное масло, 10 г
2 яйца
Щепотка соли
Щепотка ванилина

Количество манной крупы необязательно соблюдать строго, но постарайтесь, чтобы тесто вышло довольно крутое. Кедровые орешки порубите ножом-полумесяцем на величину полрисинки.

Сварите манку в молоке, добавьте все остальное. В последнюю очередь введите яйца, быстро-быстро перемешивая.

Замесите песочное тесто из:

Муки, 200 г
Сливочного масла, 100 г
Сахара, 100 г
1 яйцо

Если сдобы окажется мало для этого количества муки, добавьте чуть-чуть белого вина или марсалы.

Возьмите противень, в котором торт расположится слоем не более двух пальцев толщиной; смажьте противень сливочным маслом и распределите по дну тонкий слой песочного теста; выложите на него манную начинку, а сверху прикройте лепесточками песочного теста, укладывая их решеткой. Смажьте желтком, испеките торт в печи и подавайте холодным, посыпав сахарной пудрой.

583. Швейцарский торт

Уж не знаю, в самом деле он швейцарский или нет, но вкус у него неплох.

Замесите тесто нужной консистенции из:

Муки, 300 г
Сливочного масла, 100 г
Соли – сколько уйдет
Лимонной цедры
Молока – сколько уйдет – и оставьте чуток расстояться

Возьмите противень средней величины, смажьте его сливочным маслом и выложите на дно пласт теста на толщину двух монет. Из оставшегося теста сформируйте бортики и внутрь выложите полкило райских или других мягких яблочек, сняв

кожуру и порезав кусочками размером с орешек. Поверх яблок распределите 100 г сахара, смешанного с двумя щепотками корицы в порошке и 2 г растопленного сливочного масла.

Поставьте в печь и подавайте горячим или холодным. Такого торта хватит на 7–8 персон.

Корицу в порошке, лимонную цедру и растопленное масло поверх яблок я добавил от себя; если строго следовать рецепту, их класть не надо.

584. Дамское лакомство I

Если угодно, можете делать этот торт без муки, но мне кажется, она нужна для большей консистенции.

Вам потребуется:

Сахарная пудра, 250 г
Мука тонкого помола, 150 г
Сладкий миндаль и немного горького, 50 г
6 яиц и 3 желтка
Лимонная цедра

Сняв с миндаля кожицу и хорошенько обсушив ядрышки, истолките их в ступке вместе с 1 ст. л. сахара и смешайте с мукой, не допуская образования комочков. Оставшийся сахар четверть часа растирайте в миске с желтками и цедрой. Затем всыпьте муку и вымешивайте еще полчаса, а лучше даже больше. Венчиком взбейте отдельно в стеклянной посуде 6 белков и, когда пена сможет выдержать серебряную монету, выложите ее в мисочку с мукой и желтками и очень осторожно перемешайте.

Медный противень смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой, смешанной с сахарной пудрой. Можно также выпекать в деревянном круге от сита, застелив дно листом бумаги.

585. Дамское лакомство II

Вам потребуется:

Сахар, 250 г
Мука тонкого помола, 100 г
Сладкий миндаль + 3 ядрышка горького, 50 г
9 яиц
Лимонная цедра

Очистите миндаль от кожицы, хорошенько высушите его на солнце или на огне, мелко истолките с 1 ст. л. сахара и смешайте

с мукой.

Оставшийся сахар и желтки разотрите в медной посуде над небольшим огнем и взбивайте венчиком четверть часа или более. Снимите с огня, всыпьте муку с миндалем, лимонную цедру и, помешав еще немного, аккуратно введите взбитые в крутую пену белки. Выложите эту массу на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный смесью муки с сахарной пудрой, и ставьте в печь.

586. Торт по-неаполитански

Это очень красивый и вкусный торт.

Для него вам потребуется:

Сахар, 120 г
Мука тонкого помола, 120 г
Сладкий миндаль, 100 г
4 яйца

Миндаль очистите, высушите на солнце или на огне и, выбрав 1/3 самых крупных ядрышек, разделите их пополам на семядоли. Остальные порежьте тонкими лепесточками. Чуть больше четверти часа венчиком взбивайте яйца с сахаром в медной миске на огне при температуре около 20°. Сняв с огня, всыпьте муку, легонько перемешивая, и вылейте тесто на гладкий противень – неважно, круглый или овальный, – который предварительно смазали сливочным маслом и обсыпали смесью 1 ч. л. сахарной пудры и 1 ч. л. муки. Однако противень должен быть достаточно глубоким, чтобы торт, когда испечется, поднялся примерно на четыре пальца. Пеките его в печи на умеренном огне, а остудив, порежьте по кругу на коржи толщиной в 1 см.

Приготовьте крем из:

2 желтков
300 мл молока
60 г сахара
15 г муки
10 г сливочного масла
Щепотки ванилина

Хорошенько прогрейте его на огне до кипения, промажьте коржи с одной стороны и наложите их друг на друга.

Крем получится лучше, если вы сначала поставите на огонь сливочное масло с мукой (только не давайте ей поменять цвет). Затем, сняв с огня, введите желтки, молоко и сахар и снова

поставьте нагреваться.

Теперь надо обмазать всю поверхность торта глазурью. Для этого поставьте на огонь в маленькой кастрюльке 230 г сахара в 100 мл воды и варите до тех пор, пока жидкость между пальцев не станет липкой, но не доводите до образования сахарных нитей. Еще один признак готовности: сироп больше не дымится, но на его поверхности образуются крупные пузыри. Снимите его с огня и, когда он чуть остынет, выжмите туда четвертинку лимона и очень энергично мешайте, пока смесь не станет белоснежной; но если она слишком затвердеет, добавьте немного воды, разбавив ее до густоты сливок. Приготовив таким образом глазурь, бросьте в нее миндальные лепестки и обмажьте весь торт, а ядрышки, разделенные на семядоли, воткните сверху вертикально.

Вместо крема можете использовать фруктовый конфитюр, но с кремом торт выходит весьма изысканным, поэтому советую попробовать.

587. Немецкий пирог

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 250 г
Сливочное масло, 100 г
Сахарная пудра, 100 г
4 яйца
Молоко, 4 ст. л.
Щепотка ванильного сахара

Сначала полчаса растирайте масло, сахар и желтки. Добавьте муку и молоко и снова тщательно перемешайте тесто.

Чтобы этот и ему подобные пироги хорошо поднимались при выпечке, сейчас к нам из Германии и из Англии завозят белый порошок без запаха, 10 г которого введите в тесто вместе со взбитыми белками. Если в ваших краях такого не найдете, замените его смесью 5 г соды и 5 г тартарата калия. Вылейте тесто в гладкую вместительную форму, смазанную сливочным маслом без посыпки, и пеките пирог в печи. Подавайте холодным.

588. Генуэзский пирог

Вам потребуется:

Сахар, 200 г
Сливочное масло, 150 г

Картофельный крахмал, 170 г
Пшеничная мука, 110 г
12 желтков
7 белков
Лимонная цедра

Начните с тщательного растирания желтков с маслом и сахаром, затем добавьте муку и крахмал и после получасовых трудов введите взбитые белки. Поставьте пирог в печь в медной форме, как обычно, смазанной сливочным маслом и присыпанной мукою. Толщина пирога должна быть примерно в один палец. Когда испечется, порежьте его секциями и посыпьте сахарной пудрой.

589. Песочное тесто

Вот вам три разных рецепта песочного теста, чтобы вы могли выбирать из них, в зависимости от назначения. Но лучший, на мой взгляд, третий вариант, особенно для кростаты.

Рецепт А

Вам потребуется:

Мука, 500 г
Белый сахар, 220 г
Сливочное масло, 180 г
Свиное сало, 70 г
2 яйца и 1 желток

Рецепт Б

Вам потребуется:

Мука, 250 г
Сливочное масло, 125 г
Белый сахар, 110 г
1 яйцо и 1 желток

Рецепт В

Вам потребуется:

Мука, 270 г
Сахар, 115 г
Сливочное масло, 90 г
Свиное сало, 45 г
4 желтка
Апельсиновая цедра

Чтобы с песочным тестом было меньше хлопот, хорошенько истолките сахарный песок (я пользуюсь сахарной пудрой) и смешайте его с мукой. Если сливочное масло чересчур твердое, размягчите его мокрой рукой на разделочной доске. Свиное сало, или шпик, не должно быть прогорклым. Из всего этого замесите тесто, стараясь не слишком терзать его – иначе «перебьете», как говорят повара. При замешивании лучше сначала воспользоваться лезвием ножа. Если располагаете временем, замесите это тесто накануне, поскольку в сыром виде оно не портится, а в испеченном станет более рассыпчатым. Для пирогов, кростат, тортов и проч. раскатайте сперва гладкой скалкой, а потом для красоты пройдитесь по верхней части ребристой и смажьте желтком. Тесто, замешанное на сахарной пудре, раскатывать намного легче. Чтобы долго не месить и чтобы тесто не крошилось, добавьте капельку белого вина или марсалы, которые также добавят ему рассыпчатости.

590. Печенье из кукурузной муки I

Вам потребуется:

Кукурузная мука, 200 г
Пшеничная мука, 150 г
Сахарная пудра, 150 г
Сливочное масло, 100 г
Свиное сало или шпик, 50 г
Анисовые семечки, 10 г
1 яйцо

Смешайте обе муки, сахар, анисовые семечки и замесите сливочным маслом, свиным салом и яйцом столько муки, сколько возьмет эта сдоба. Слепите из теста хлебец и отложите в сторону. Остатки муки замешайте с небольшим количеством белого вина и воды; слепите второй хлебец и соедините оба вместе, стараясь месить как можно меньше, чтобы тесто оставалось мягким. Раскатайте его скалкой на толщину полупальца, присыпьте смешанной мукой, чтобы не липло к доске, и жестяными формочками порежьте пласт на фигурки различных форм и

размеров. Противень смажьте свиным салом, присыпьте мукой и выложите печенье, смазав его яйцом. Испеките в печи, а затем посыпьте сахарной пудрой.

591. Печенье из кукурузной муки II

Это печенье значительно нежнее предыдущего.
Вам потребуется:

Кукурузная мука, 200 г
Сливочное масло, 100 г
Сахарная пудра, 80 г
Сухие цветки бузины обыкновенной, 10 г
2 желтка

Если при замешивании тесто покажется вам слишком крутым, немного размягчите его водой. Раскатайте скалкой на толщину чуть больше монеты и нарежьте кружочки, как в рецепте № 7 или № 634 (поскольку это печенье также хорошо подать к чаю). Чтобы придать ему более привлекательный вид, можно наколоть печенье вилкой или теркой.

Цветки и листья бузины имеют мочегонное и потогонное свойство, поэтому те, кого не смущают частое мочеиспускание и обильное потоотделение, могут приобрести их у знакомых травников.

592. Дзалетти I

Милые мамаши, подальше прячьте от детей эти дзалетти, если не хотите, чтобы ваш ребенок скушал разом все блюдо.

Вам потребуется:

Кукурузная мука, 300 г
Пшеничная мука, 100 г
Мускатный изюм, 100 г
Сахар, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Свиное сало, 30 г
Пивные дрожжи, 20 г
Щепотка соли

Половину пшеничной муки и дрожжи замесите теплой водой, слепите хлебец и оставьте подходить. Тем временем замесите обе оставшиеся муки теплой водой вместе с остальными ингредиентами, кроме изюма.

Добавьте к этому подошедший на дрожжах хлебец, немного помесите и всыпьте изюм. Разделите тесто на 15–16 кусочков, слепив их них лепешки, и острием ножа нарисуйте на каждой косую решетку. Поставьте подходить в теплое место, потом испеките в печи на умеренном огне, стараясь не пересушить.

593. Дзалетти II

Если вас не смущает расход, можете приготовить предыдущей рецепт в более сдобном варианте, для коего не нужны ни дрожжи, ни вода.

Вам потребуется:

Кукурузная мука, 300 г
Пшеничная мука, 150 г
Сахарная пудра, 200 г
Сливочное масло, 150 г
Свиное сало, 70 г
Мускатный изюм, 100 г
2 яйца
Лимонная цедра

Из этого количества теста у вас выйдут два десятка сладких лепешек толщиной в полпальца, но вы можете придать им форму, какая вам глянется, и сделать их поменьше – не 20, а 40. Пеките их, как в предыдущем рецепте, а тесто замешивайте, как песочное.

594. Роскетти [166]

Вам потребуется:

Мука, 200 г
Сахарная пудра, 100 г
Сладкий миндаль, 100 г
Сливочное масло, 80 г
Шпик, 30 г
1 яйцо и 1 желток

С миндаля снимите кожицу и хорошенько высушите его на солнце или на огне. Затем обжарьте до орехового цвета и порубите до размера полурисинки. Миндаль и сахарную пудру смешайте с мукой, выложите ее горкой и сделайте наверху лунку, чтобы в нее добавить все остальное. Месите как можно меньше и легче, а затем оставьте расстояться на несколько часов, слепив в

форме калача. Слегка присыпьте доску мукой и раскатайте ваш калач сначала гладкой, потом ребристой скалкой на толщину чуть менее 1 см. Если будете вырезать лепешки диском из рецепта № 162, то у вас их получится примерно полсотни. Испеките их в печи, выложив на смазанный холодным сливочным маслом противень.

595. Хворост

Вам потребуется:

Мука, 240 г
Сливочное масло, 20 г
Сахарная пудра, 20 г
2 яйца
1 ст. л. граппы
Щепотка соли

Из указанных ингредиентов замесите довольно крутое тесто, тщательно вымешивая его руками, и оставьте ненадолго отдохнуть, присыпав мукой и завернув в тряпицу. Если оно будет слишком мягким для вымешивания, добавьте еще муки. Раскатайте тесто на толщину монеты и ножом или зубчатым колесиком порежьте полосками длиною в ладонь и шириною в 2–3 пальца. Сделайте на этих полосках несколько надрезов, чтобы можно было сложить, переплести или свернуть их кулечками, и выложите на сковороду с раскаленным фритюром из оливкового масла и свиного жира. Готовый хворост остудите и посыпьте сахарной пудрой. Приведенных доз хватит, чтобы наполнить доверху большое блюдо. Если на отложенном для расстаивания хлебце образовалась корочка, вымесите его еще раз.

596. Стьяччата[167] со шкварками[168]

В миру следует почитать все обычаи, не пренебрегая даже тем, что кажется недостойной малостью. Равно как и к людям не следует относиться с презрением, ведь самый ничтожный, на ваш взгляд, человек, может оказаться носителем высоких моральных достоинств.

Это, так сказать, общая максима, а говоря конкретно, замечу, что рецептом этой немудрящей лепешки я разжился у неграмотной служанки, которая пекла ее так, что пальчики оближешь.

Вам потребуется:

Дрожжевое тесто, 650 г
Сахарная пудра, 200 г
Шкварки, 100 г
Сливочное масло, 40 г
Свиное сало, 40 г
5 яиц
Лимонная или апельсиновая цедра

Под дрожжевым тестом я разумею тесто, замешанное для выпекания хлеба.

Замесите его с вечера. Сперва вымешивайте на доске только муку с дрожжами, затем, переложив в миску работайте руками не менее получаса, постепенно добавляя прочие ингредиенты и яйца. Замесив, хорошенько прикройте миску и поставьте в теплое место подходить – на всю ночь. Утром снова помесите и выложите на смазанный и присыпанный мукой медный противень так, чтобы толщина его была не более двух пальцев. После этого вновь поместите в тепло для второго подъема и ставьте в печь. Должен вас предупредить, что это тесто не всегда удается, особенно если наступили сильные холода. Лучше, пожалуй, дождаться тепла. Но не отчаивайтесь после первой неудачной пробы.

Если с утра тесто поднялось плохо или не поднялось вовсе, добавьте кусочек пивных дрожжей размером с грецкий орех, которым сперва дайте разбухнуть в теплой воде со щепоткой муки.

597. Масляная стьяччата

Назовем ее «масляной», чтоб отличать от предыдущей. Если первая приятней на вкус, эта зато не так трудна в исполнении.

Дозировкой этой стьяччаты, равно как и рецептом торта по-мантуански, я обязан уже помянутому доброму другу Антонио Маттеи из Прато. Он был истинным гением своего искусства, а вдобавок очень порядочным человеком и подлинным трудягой. Увы, мой бедный друг, что напоминал мне хлебника Чисти[169] у мессера Джованни Боккаччо, умер в 1885 году, и я скорблю по нем до сей поры. Не только воспитанием и образованностью можно заслужить уважение, но и владение нехитрым ремеслом, коему отдаешь всю душу и все умение, достойно почета и любви ближнего.

Под неприглядным обликом мужлана
Златое сердце видим иногда.

Душа же, внешним лоском осиянна,
Как мрамор, неприступна и тверда.[170]

Но перейдем к делу.
Вам потребуется:

Дрожжевое хлебное тесто, 700 г
Свиное сало, 120 г
Сахар, 100 г
Шкварки, 60 г
4 желтка
Щепотка соли
Апельсиновая или лимонная цедра

Слишком сильно вымешивать не следует, ибо тесто может потерять упругость. Замесив с вечера и оставив его в теплом месте, с утра дайте ему расстояться на теплом полу еще часа три.

Если вам угодно печь стьяччату без шкварок, добавьте к тесту еще два желтка и 30 г свиного сала.

Половины этого количества достанет на пятерых или шестерых.

598. Стьяччата по-ливорнски

Стьяччату по-ливорнски нередко пекут на Пасху, вероятно потому, что в теплую погоду тесто лучше поднимается, да и куры хорошо несутся. Это тесто требует долгой выдержки – дней четырех, пожалуй, потому что осадить его надо несколько раз. Вот вам дозы для выпекания трех стьяччат средней величины или четырех поменьше:

12 яиц
Мука высшего сорта, 1,8 кг
Сахар, 600 г
Рафинированное оливковое масло, 200 г
Сливочное масло, 70 г
Пивные дрожжи, 30 г
Анисовые семечки, 20 г
Вино Санто, 150 мл
Марсала, 50 мл
Вода из цветов апельсинового дерева, 100 мл

Смешайте оба вина и в небольшом количестве этой смести замочите анисовые семечки, предварительно промыв их.

Поздним вечером сделайте следующее.

Операция первая. Разболтайте пивные дрожжи в 0,5 стакана теплой воды и всыпьте туда достаточно муки для замешивания хлебца нужной консистенции. Его положите сверху на горку муки, насыпанной в миску, а поверх него высыпьте еще одну порцию муки. Берегите замесочное блюдо от сквозняков. Поставьте его на кухне, если у вас в доме это самое теплое место.

Операция вторая. Утром, когда хлебец хорошо поднимется, положите его на доску, разомните руками и вмешайте в него 1 яйцо, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахару, 1 ст. л. винной смеси и муки – сколько уйдет на замешивание большого хлеба. Все хорошо перемешайте, стараясь не слишком насиловать тесто. Вновь положите хлеб под муку и оставьте, как в предыдущей операции.

Операция третья. Спустя 6–7 часов – ибо столько потребуется на новый подъем теста – добавьте 3 яйца, 3 ст. л. оливкового масла, 3 – сахару, 3 – вина и муки для замеса нового хлеба, который оставьте подниматься точно таким же образом. Чтобы определить время брожения, помните, что хлеб должен увеличиться в объеме примерно в три раза.

Операция четвертая. 5 яиц, 5 ст. л. сахару, 5 – оливкового масла, 5 – вина и нужное количество муки.

Операция пятая и последняя. 3 оставшихся яйца и все остальное. Сливочное масло растопите на огне, тесто хорошо, до однородности перемешайте. Если оно получилось чересчур мягким, что маловероятно, добавьте муки до нужной консистенции.

Разделите тесто на 3–4 части, скатав их в шары, и выложите каждый на противень, подстелив под него лист бумаги, заходящий на края и смазанный сливочным маслом. Поскольку доза вводимых ингредиентов все увеличивается, процесс брожения идет медленнее обычного. В последний раз, если хотите его ускорить, поставьте стьяччаты в теплое место и, когда они как следует поднимутся, кисточкой смажьте их сначала водой из цветов апельсинового дерева, а затем желтком. Пеките в печи при очень умеренной температуре, учитывая, что эта последняя операция самая важная и трудная, поскольку выпечка объемная и жар может сразу опалить поверхность, а нутро останется не пропеченным.

Если этот рецепт будет выполнен без отклонений, домашние стьяччаты по-ливорнски хотя и потребуют немалых трудов, но вознаградят вас своим отменным вкусом.

599. Бисквит[171] I

Вам потребуется:

6 яиц
Сахарная пудра, 170 г
Мука тонкого помола, 170 г
Лимонная цедра (по желанию)

Сперва разотрите желтки с сахаром, потом добавьте муку, подсушенную на солнце или на огне, после получасового вымешивания добавьте 2 ст. л. взбитых белков, чтобы размягчить тесто, и осторожно перемешайте.

Можно также взбивать яйца на огне, как для торта по-неаполитански из рецепта № 586. Выпекайте в печи.

600. Бисквит II

Вам потребуется:

6 яиц
Сахарная пудра, 250 г
Пшеничная мука, 100 г
Картофельный крахмал, 50 г
Сливочное масло, 30 г
Лимонная цедра

По меньшей мере полчаса растирайте поварешкой желтки с сахаром и 1 ст. л. смеси муки и крахмала. Взбейте белки в крутую пену и введите их в тесто, осторожно перемешивая. Когда масса станет однородной, просейте в нее через сито оставшуюся смесь муки и крахмала, предварительно высушив на солнце или на огне. Пеките в печи на противне; толщина бисквита должна быть примерно в три пальца. Противень надо вначале смазать холодным сливочным маслом и присыпать смесью сахарной пудры и муки. С белками можно поступить следующим образом: растерев желтки с сахаром, добавить 2 ст. л. крутой белковой пены для размягчения, а затем очень аккуратно ввести остальные белки.

601. Шоколадный бисквит

Вам потребуется:

6 яиц
Сахарная пудра, 200 г
Пшеничная мука, 150 г
Ванильный шоколад, 50 г

Натрите шоколад на терке и положите его в мисочки вместе с сахарной пудрой и яичными желтками. Растирайте поварешкой, потом добавьте муку и вымешивайте тесто более получаса. Напоследок введите взбитые белки. Пеките, как предыдущий бисквит.

602. Фокачча со шкварками

Вам потребуется:

Мука, 500 г
Сахарная пудра, 200 г
Сливочное масло, 160 г
Шкварки, 150 г
Свиное сало, 60 г
Марсала или белое вино, 4 ст. л.
2 яйца и 2 желтка
Лимонная цедра

Замесив тесто (старайтесь долго не вымешивать), бросьте в него измельченные шкварки, смажьте свиным салом медный противень и выложите на него тесто, разминая комочки подушечками пальцев. Толщина теста не должна превышать полупальца.

Прежде чем ставить в печь (если будете подавать готовую фокаччу кусочками), острием ножа сделайте надрезы в виде квадратов; на стадии полуготовности повторите эту операцию, поскольку линии быстро исчезают. Когда фокачча будет готова, нарежьте ее и посыпьте сахарной пудрой.

603. Фокачча по-немецки

Вам потребуется:

Сахар, 120 г
Цукаты, порезанные кусочками, 30 г

Мелкие панировочные сухари, 120 г
Изюм кишмиш, 30 г
4 яйца
Лимонная цедра

Растирайте желтки с сахаром, пока смесь не станет почти белой. Добавьте панировочные сухари, потом цукаты, изюм и в последнюю очередь белки, взбитые в крутую пену. Осторожно перемешайте, чтобы пену не погасить, и, когда смесь будет полностью однородной, вылейте ее на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой или панировкой. Толщина теста должна равняться примерно двум пальцам. Выпекайте ее в печи: в готовом виде она будет пышная, почти как бисквит. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Если вам надо угостить 10–12 человек, удвойте дозы.

604. Панеттоне «мариэтта»

Мариэтта – замечательная повариха и женщина столь доброй души, что это изделие я назвал ее именем, ибо рецепт узнал именно от нее.[172]

Вам потребуется:

Мука высочайшего качества, 300 г
Сливочное масло, 100 г
Сахар, 80 г
Изюм кишмиш, 80 г
1 яйцо и 2 желтка
Щепотка соли
Тартарат калия, 10 г
Сода, 1 ч. л. или ок. 5 г
Цукаты, порезанные кусочками, 20 г
Лимонная цедра
Молоко, ок. 200 мл

Зимою растопите масло на водяной бане и смешайте его с яйцами. Добавьте муку и молоко, вливая понемногу. Затем положите все остальное, кроме изюма и порошков, которые приберегите напоследок, но, прежде чем их всыпать, месите тесто, по крайности, полчаса и с помощью молока доведите его до нужной консистенции, то есть не слишком жидкое, но и не очень крутое. Выложите в гладкую и глубокую форму, по высоте вдвое превосходящую размеры теста, чтобы оно при подъеме не вылезло и приняло форму круглого хлеба. Стенки формы смажьте сливочным маслом, присыпьте смесью сахарной пудры и муки и

пеките в печи. При надлежащем исполнении тесто хорошо поднимется и в центре образуется растрескавшееся углубление. Этот кулич я вам очень рекомендую: он намного лучше миланского панеттоне, которым торгуют в кондитерских, и не требует таких усилий.

605. Болонский хлеб

Этот хлеб делает честь классической болонской кухне, ибо он так вкусен, что его можно есть сам по себе либо макать в какую-нибудь жидкость.

Вам потребуется:

Пшеничная мука, 500 г
Сахарная пудра, 180 г
Сливочное масло, 180 г
Мускатный изюм, 70 г
Крупно порубленные кедровые орешки, 50 г
Цитронные цукаты, порезанные мелкими ломтиками, 30 г
Тартарат калия, 8 г
Сода, 4 г
Молоко, 100 мл

Смешайте сахарную пудру с мукой и выложите на доске горкой. Сделайте в ней лунку и выложите туда сливочное масло, яйца, теплое молоко и оба порошка, которые, вы увидите, сразу вызовут брожение. Замесите это все, и когда тесто станет однородным, распластайте его, чтобы насыпать кедровые орешки, цукаты и изюм.

Снова помесите, чтобы эта начинка равномерно распределилась, и слепите два хлебца продолговатой формы высотой чуть более пальца. Смажьте их желтком и сразу выпекайте в печи.

606. Чамбелле[173] I

Вам потребуется:

Мука высшего качества, 1,7 кг
Сахар, 300 г
Дрожжевое тесто, 200 г
Сливочное масло, 150 г
Свиное сало, 50 г

Молоко, 400 мл
Марсала, 200 мл
Ром, 2 ст. л.
6 яиц
Сода, 1 ч. л.
Щепотка соли
Лимонная цедра

Если вы в точности соблюдете указанные дозы, мука вам понадобится, только чтоб замесить тесто нужной крутости.

Под «дрожжевым тестом», как я уже упоминал, имеется в виду заранее приготовленный опарный хлебец для подъема теста.

Цедру надо соскрести с лимона, выросшего в саду.

Растворите дрожжи в мисочке с половиной указанного молока и, всыпая муку, замесите хлебец нужной консистенции. Этот хлебец заройте в муку, чтобы она покрывала его сверху, более чем на один палец. Поставьте миску подальше от холода и сквозняков, и когда хлебец подойдет, для чего понадобится, согласно сезону, восемь, а то и десять часов, вытащите его и замесите хлебец побольше, влив оставшееся молоко и добавив муки, сколько нужно. Дождитесь нового подъема через такое же время, вывалите все на доску и в третий раз замесите тесто из муки и прочих ингредиентов. Вымешивайте тщательно, чтобы оно стало мягким и полностью однородным.

Приготовьте закаленные железные или медные формы, смажьте их свиным салом и присыпьте мукой. В каждую выложите чамбелле, которые слепите по угодному вам размеру, чем шире, тем лучше. Дайте им подняться на кухне или в другом теплом месте и сделайте на поверхности длинные надрезы. Смажьте их яйцом и посыпьте сверху сахарным песочком.

Пеките в печи на умеренном огне.

Зимой лучше замешивать дрожжевое тесто теплым молоком и надежно укрывать, когда оно подходит. Из половины упомянутых доз у вас получатся четыре добрые чамбелле, грамм на 350 каждая, если не захотите сделать их поменьше.

607. Чамбелле II

Эти семейные чамбелле изготовить проще, чем предыдущие.

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 500 г
Сахар, 180 г
Сливочное масло, 90 г

Тартарат калия, 15 г
Сода, 5 г
2 яйца
Лимонная цедра, или анисовые семечки, или цитронные цукаты, порезанные кусочками

Сделайте в муке лунку и заложите туда сахар, растопленное сливочное масло и яйца. Понемногу добавляя молоко, замесите тесто нужной консистенции, которое надобно долго вымешивать. Соду с тартаратом и цедру положите в последнюю очередь.

Вместо одной вы можете испечь две чамбелле с отверстием посередине – они все равно выйдут достаточно толстыми. Сделайте на их поверхности несколько надрезов, смажьте яичным желтком и пеките в печи на противне, смазанном сливочным маслом или свиным салом. Даже из половины указанного количества выйдет вполне приличная чамбелла.

608. Пирог «маддалена»

Вам потребуется:

Сахар, 130 г
Мука тонкого помола, 80 г
Сливочное масло, 30 г
4 желтка
3 белка
Щепотка соды
Лимонная цедра

Как следует разотрите желтки с сахаром и, когда масса станет белесой, добавьте муку и месите более четверти часа. Добавьте растопленное масло (если дело происходит зимой) и в последнюю очередь – взбитые белки.

Муку высушите на огне, а летом – на солнце.

Тесту можете придать различные формы, но старайтесь, чтобы оно было не толстым и не слишком объемным. Обычно его распределяют по смазанным сливочным маслом и присыпанным мукой формочкам или же выкладывают на противень на толщину менее пальца и после выпечки режут секциями, которые посыпают сахарной пудрой. Можно также довести его толщину до полупальца и украсить слепленными вместе ядрышками миндаля и консервированными фруктами.

609. Неаполитанская пицца [174]

Вам потребуется:

Песочное тесто из рецепта № 589 – А или Б
Рикотта, 150 г
Сладкий миндаль с добавлением трех горьких ядрышек, 70 г
Сахар, 50 г
Мука, 20 г
1 яйцо и 1 желток
Лимонная цедра или ванилин
Молоко, 1/2 стакана

Сварите крем из молока, сахара, муки и целого яйца. В этот горячий крем добавьте желток и отдушку. Смешайте с кремом рикотту и очищенный от кожицы, мелко истолченный миндаль. Все хорошенько перемешайте и выложите эту начинку в песочное тесто на манер торта, то есть меж двух коржей (верхний украсьте и смажьте желтком). Само собой, пиццу надо испечь в печи, остудить и посыпать сахарной пудрой.

На мой вкус, блюдо это просто изумительное.

610. Пицца «в положении»

Изготовьте крем из следующих ингредиентов:

Молоко, 250 мл
Сахар, 60 г
Крахмал, 30 г
2 желтка
Отдушка на ваш вкус

Когда снимете крем с огня, добавьте в него:

Целые кедровые орешки, 30 г
Изюм, 80 г

Эту смесь выложите на песочное тесто, как в неаполитанской пицце, и пеките, согласно предыдущему рецепту.

611. «Четыре четверти» по-английски

Вам потребуется:

5 яиц и по их весу вместе со скорлупой
столько же сахару и муки

Изюм, 200 г
Сливочное масло, 200 г
Цукаты, порезанные кусочками, 30 г
Сода, 1 ч. л.

Разотрите яйца с сахаром, добавьте муку и продолжайте месить поварешкой около получаса. Дайте тесту раздышаться часок-другой, а затем добавьте в него растопленное на водяной бане сливочное масло, соду, изюм и цукаты. Переложите на противень или в гладкую форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную смесью сахарной пудры и муки.

Изюм сначала вымойте (обычно на нем полно земли) и обсушите. Здесь, пожалуй, пристало посетовать на пресловутую глупость итальянцев, которые ищут за морем то, что у них под носом. В нижней Романье, к примеру, собирают черный мелкий виноград без косточек под названием «романьольский кишмиш», и я постоянно его использую для сушки изюма, ведь если он чем и отличается от заморского, так только лучшим качеством и чистотою. Для сушки разложите гроздья на решетке и держите в «кальдане»[175] 7–8 дней, оборвав с веточек, когда высохнет.

612. «Четыре четверти» по-итальянски

Этот торт печется так же, как предыдущий, с тем исключением, что цукаты заменяют лимонной цедрой, а изюм – 100 г сладкого миндаля с добавлением нескольких горьких ядрышек. Здесь также лучше добавить соду: тесто выйдет пышнее. Миндаль надо очистить от кожицы и высушить на солнце или на огне, а потом мелко истолочь с 2 ст. л. сахару и смешать с мукой, прежде чем высыпать в тесто. Если не добавить муки, миндальное крошево может слипнуться в комок. Тесто в этом рецепте следует долго мешать, как до, так и после добавления растопленного сливочного масла. Мой повар установил, что месить лучше в миске, опущенной в горячую воду (этот совет применим и к прочим подобным видам теста). Если все внимательно выполните, ваши гости наверняка оценят этот торт.

613. Миндальный торт

Вам потребуется:

3 яйца
Сахар по весу яиц
Картофельный крахмал, 125 г

Сливочное масло, 125 г
Сладкий миндаль с добавлением трех горьких ядрышек, 125 г
Тертая лимонная цедра

Очистите миндаль от кожицы, высушите на солнце или на огне и истолките в ступке в порошок, добавив 1/3 указанного сахара. Поварешкой разотрите 3 яичных желтка с оставшимся сахаром и лимонной цедрой, пока смесь не станет белесой. Затем всыпьте картофельный крахмал, толченый миндаль и растопленное сливочное масло и как следует вымесите. В последнюю очередь осторожно введите взбитые белки, когда тесто станет однородным, испеките в печи, остудите и присыпьте сахарной пудрой.

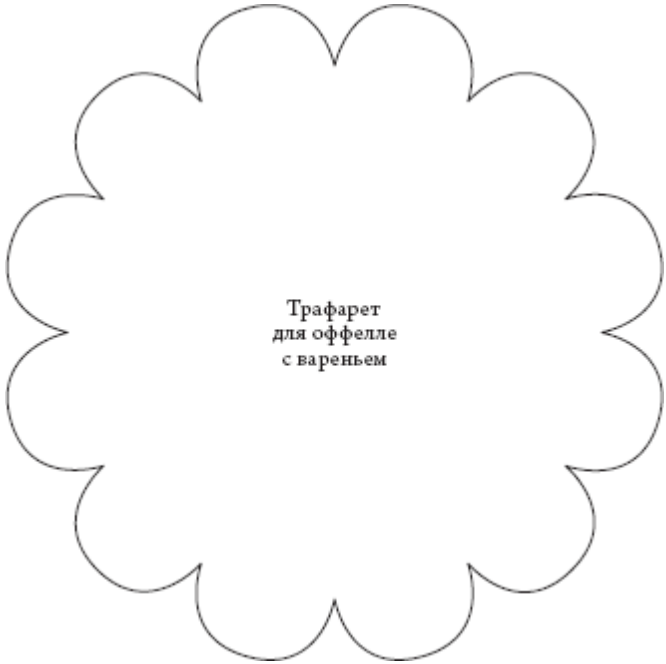
Если воспользуетесь формой с диаметром донышка около 22 см, торт будет как раз нужной толщины. Форму надо, как обычно, смазать сливочным маслом и посыпать смесью сахарной пудры с мукой. Этого очень нежного торта хватит на восьмерых.

614. Оффелле с вареньем

Слово «оффелла» на романьольском и, если не ошибаюсь, на миланском диалекте происходит от старого слова «оффа», то есть фокачча, лепешка из пшеничной муки и разного прочего.

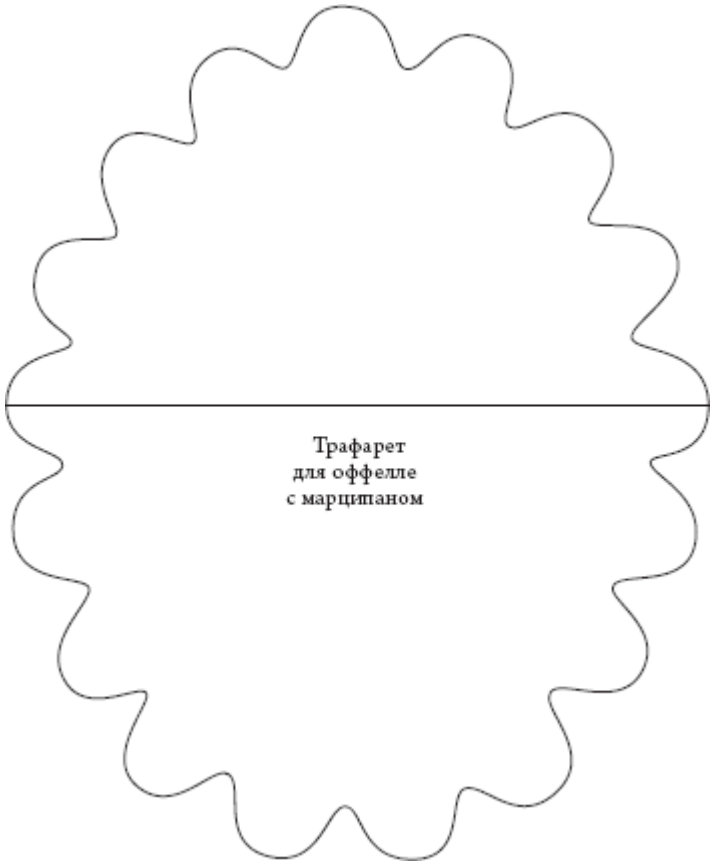
Вам потребуется:

Розовые яблоки, 0,5 кг
Сахарная пудра, 125 г
Цукаты, 30 г
Корица в порошке, 2 ч. л.



Порежьте яблоки на четыре дольки, очистите кожуру и удалите сердцевинку. Эти дольки порежьте на ломтики как можно тоньше и поставьте на огонь в кастрюльке, налив туда 2 стакана воды и помешивая поварешкой. Розовые яблоки, как правило, жесткие и хорошо вбирают воду, поэтому, если она вся впитается, добавьте еще. Когда яблоки превратятся в пюре, добавьте сахар и попробуйте – довольно ли, ведь плоды, по мере зрелости, могут быть кислее или слаще. В последнюю очередь добавьте мелко порезанные цукаты и корицу.

Приготовьте песочное тесто по рецепту № 589 (А), раскатайте его скалкой на толщину монеты вырежьте из него кружки трафаретом с волнистыми краями, как показано на рисунке. На половину кружков выложите в центр варенье и смочите края, чтобы хорошо склеивались. По второй, верхней половине кружков пройдитесь ребристой скалкой. Смажьте оффелле желтком и поставьте печься, а после посыпьте сахарной пудрой.



615. Оффелле с марципаном

Сделайте песочное тесто, как рекомендовано в предыдущем рецепте, а для начинки приготовьте марципановую массу из рецепта № 579 и, если у вас не окажется апельсиновых цукатов, возьмите для отдушки цедру свежего апельсина – вкус будет ничуть не хуже. Этим оффелле, за ради отличия от прочих, можно придать другую форму. Я, к примеру, пользуюсь трафаретом с предыдущей страницы, но складываю его пополам, выпекая оффелле в форме волнистого полумесяца.

616. Кростата

Я разумею пирог, или торт, основанием которого служит песочное тесто, а начинкой – фруктовый конфитюр или крем.

Возьмите всю дозировку из рецепта № 589 (А) или половину ее, но в обоих случаях используйте, как указано, одно целое яйцо и один желток. Однако прежде чем вводить в тесто, взбейте их

отдельно и – ради экономии – оставьте немного на обмазывание кростаты. Для такой цели к песочному тесту хорошо добавить какую-нибудь отдушку, скажем, лимонную цедру или воду от цветов апельсинового дерева, а лучше всего воспользоваться без изменений рецептом В.

Чтобы сформировать основание, раскатайте гладкой скалкой половину теста в круглый корж толщиной с монету и выложите его в смазанную маслом форму. Сверху выложите фруктовый конфитюр, или крем, или и то, и другое, но не смешивая их. Если конфитюр слишком густой, разбавьте его на огне ложкой-другой воды. Поверх начинки выложите на равном расстоянии нарезанное полосками в палец шириной песочное тесто, по которому прошлись ребристой скалкой. Такие же полоски положите сверху крест-накрест, после чего края полосок закройте по кругу полосой из оставшегося теста, смочив его водой, чтобы хорошо пристало. Смажьте торт оставленным яйцом и пеките в печи. Через день-два он станет только лучше.

617. Крокканте (миндальное печенье)

Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 120 г
Сахарная пудра, 100 г

Очистите миндаль от кожицы, разделите ядрышки на семядоли, то есть на две естественные половинки, и каждую порежьте ломтиками вдоль или наискось – как вам больше нравится. Поставьте порезанный таким образом миндаль на огонь и подсушите его до появления желтоватого цвета, но не обжаривая. Тем временем поставьте нагревать сахарную пудру в кастрюльке (предпочтительно не луженой); когда она полностью растворится, высыпьте туда горячий миндаль и перемешайте. Теперь бросьте на уголья совок золы, чтобы сильный огонь не вызвал горечь этой смеси. Признаком готовности будет служить коричный цвет, который приобретет масса. Берите ее понемногу и выкладывайте на любой противень, смазанный сливочным или оливковым маслом. На каждое печеньице выдавите каплю-другую лимонного сока и расплющите его как можно тоньше. Снимайте с противня, хорошенько остудив; если это будет трудно, поместите противень в кипящую воду. Иногда миндаль для крокканте сушат на солнце и рубят ножом-полумесяцем, а во время кипения в сахарном сиропе добавляют кусочек сливочного масла.

618. Английская колбаса [176]

Этот торт было бы вернее назвать бисквитом с начинкой; его нынче выставляют во всех витринах кондитерских, и несведущий может подумать, что это произведение искусства, однако же ничего сложного в его приготовлении нет.

Приготовьте бисквитное тесто по следующей дозировке:

Сахарная пудра, 200 г
Мука высшего сорта, 170 г
6 яиц

Выложите его слоем примерно в полпальца толщиной на прямоугольный смазанный и посыпанный мукой противень.

В этом и подобных случаях трактаты по кулинарии советуют хорошо подсушить муку на солнце или на огне: должно быть, от этого она становится легче.

Растирайте желтки от яиц с сахарной пудрой примерно полчаса, добавьте к ним взбитые в крутую пену белки и, осторожно перемешав, просейте через сито муку, или же воспользуйтесь способом, упомянутым в рецепте № 588. Вытащив из печи, пока бисквит еще горячий, отрежьте от него несколько полосок шириной примерно в 2 см и длиной по длине того куска бисквита, для которого они будут служить начинкой. Чтобы колбаса выглядела красиво, полоски должны быть разного цвета, поэтому одни сбрызните прозрачной сладкой наливкой и оставьте желтыми, другие пропитайте алкермесом, чтобы стали красными, а для третьих распустите в прозрачной наливке кусочек шоколада, чтобы с пропиткой они стали темно-коричневыми. Эти разноцветные полоски выложите вперемежку друг над другом в центре целого бисквитного коржа, предварительно смазав его, а потом и полоски жидким фруктовым конфитюром, чтобы слепить их вместе. Затем защепите края бисквита, сформировав рулон, в котором, когда вы порежете его поперек, откроется начинка в виде шахматной доски.

Эту колбасу можно сделать попроще для семейной трапезы из половины указанных доз, но на таком же большом противне.

Пропитайте бисквит сладкой наливкой и фруктовым конфитюром из айвы, абрикосов или персиков. Сверху выложите порезанные тонкими ломтиками цукаты и сверните бисквит рулетом. И в том, и в другом случае хорошо украсить верх колбасы узорами из сахарной пудры или шоколадной крошкой, как часто делают кондитеры. Правда, эти искусники знают и множество других секретов, которыми делятся не слишком

охотно. Одну тайну мне все-таки удалось выведать, и я опишу ее в рецепте № 789.

А пока довольствуйтесь нижеследующим способом, далеким от совершенства, но зато и не столь трудоемким.

Смешайте сахарную пудру с яичным белком, взбив его до крутой пены, и равномерно распределите смесь по торту, или же сверните картонный кулечек с маленьким отверстием, через которое выдавите узоры по вашему вкусу. Если хотите сделать узоры темно-коричневыми, возьмите 60 г сахарной пудры и 30 г какао, перемешайте, точно так же разведите взбитым белком и украсьте колбасу. Если смесь сама не застынет, поставьте ее ненадолго в печь на слабый огонь.

619. Сьенские каваллуччи

Типичные сладости Сьены называются панфорте, риччарелли, каваллуччи и купате. Каваллуччи – это такие лепешечки овальной формы (иногда их называют мостаччоли[177]); размер показан ниже.

Как видите, к коням[178] эта форма отношения не имеет, и почему эти печенюшки так окрестили, я думаю, не знает даже «Сьена, трех сокровищ сцена: в ней башни, как скала, везде колокола и кучи барахла».

Этим рецептом я научу вас подражать сьенским мастерам, но не до точного воссоздания. По вкусу каваллуччи более или менее похожи, а вот исполнение оставляет желать лучшего, что и понятно: там, где блюдо готовят издревле и в больших количествах, всегда полно тайн для нас, невежд, оттого подражательство всегда хромает.

Вам потребуется:

Мука, 300 г
Белый сахар, 300 г
Лущеные орехи, 100 г
Апельсиновые цукаты, 50 г
Пряности и корица в порошке, 5 г

Орехи порубите в размер горошка.

Цукаты порежьте шашечками.

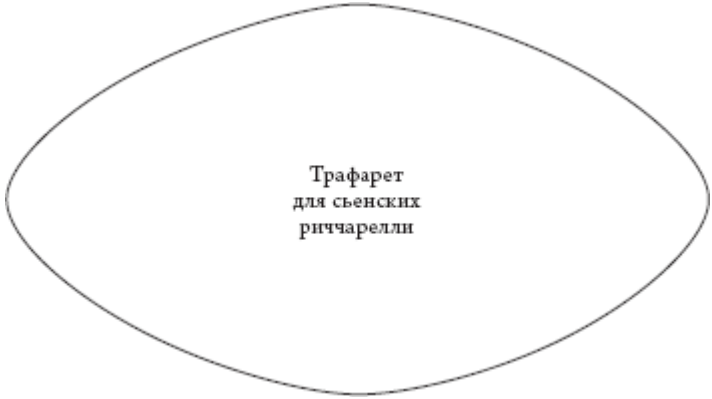
Сахар поставьте на огонь, налив в кастрюльку воды на треть веса сахара, и когда, растворившись, он будет тянуться нитями, бросьте в сироп остальные ингредиенты, перемешайте и горячей выложите эту массу на доску с мукой для замешивания. Впрочем, чтобы замесить тесто, вам понадобится еще мука для доведения теста до нужной консистенции. Когда замесите, налепите из него каваллуччи, которых из этого количества получится более сорока. Поскольку из-за сахара тесто довольно липкое, присыпьте его сверху мукой. Выложите печенье на противень и пеките на умеренном огне. Будьте внимательны, готовя сахарный сироп: сахар на огне имеет свойство гореть и темнеть. Если капля, зажатая меж большим и указательным пальцем, тянется нитью, значит, сироп готов.

620. Сьенские риччарелли

Белый мелкий сахарный песок, 220 г
Сладкий миндаль, 200 г
Горький миндаль, 20 г
2 яичных белка
Апельсиновая цедра

Очистите миндаль от кожицы, хорошенько высушите его на солнце или на огне и очень мелко истолките в ступке с 2 ст. л. сахара, подсыпаемого помалу; когда всыплете весь, тщательно перемешайте.

Взбейте белки в любой посуде и выложите в них подготовленный миндаль и тертую апельсиновую цедру. Снова перемешайте поварешкой и выложите массу на доску, слегка присыпанную мукой, с тем чтобы она взяла лишь необходимое количество для раскатывания мягким слоем в полпальца толщиной. Вырежьте риччарелли по приведенному внизу трафарету; у вас получится 16–18 штук, которые вы испечете следующим образом.



Возьмите противень, насыпьте на него слой отрубей толщиной с монету, сверху закройте их вафлями и уже на них выложите риччарелли. Пеките в печи на умеренном огне, чтобы не пересушить.

Вытащив из печи, обрежьте лишние вафли по краям и подавайте. Ваши гости найдут это лакомство весьма изысканным.

621. Чальдони [179]

Поместите в миску:

Муку, 80 г
Белый сахар, 30 г
Сыровяленое, чуть теплое свиное сало, 20 г
Холодную воду, 6 ст. л.

Сначала размешайте в воде муку и сахар, затем добавьте сало.

Поставьте на сильный огонь форму для вафель, хорошенько раскалите ее и налейте в каждую ячейку 1/2 ст. л. теста. Затем крепко сожмите обе части вафельницы и поставьте на огонь сперва одной стороной, потом другой. Вылезающее в прорези тесто снимайте ножом. Как только вафли приобретут ореховый цвет – пора их вынимать. Откройте форму, подцепите ножом с одного конца и тут же, прямо на ней (или выложив на тряпицу) сверните вафлю при помощи соломинки или просто руками. Это надо проделать очень быстро, потому что остывшая вафля уже не свернется.

Если вафля пристала к форме, подцепляя ее ножом мало-помалу смазывайте форму свиным салом, а если это не помогло, чуть присыпьте мукой.

Вафли можно подавать и без всякого наполнителя, но лучше

начинить их взбитыми сливками или вареной сгущенкой.

622. Поминальное печенье

Это печенье обычно пекут на поминки из сладких бобов[180]. Вначале варят их в воде с косточкой от окорока. Эта традиция известна с глубокой древности, когда бобами задабривали Парок, Плутона и Прозерпину, считая их одним из основных атрибутов суеверных церемоний. Древние египтяне воздерживались есть бобы, не сажали их и даже избегали к ним прикасаться, а жрецы и вовсе отвращали взгляд от сего овоща, ибо почитали его нечистым. Люди издревле верили, что в каждом бобе заключена душа усопшего и он напоминает врата Ада.

Поскольку бобы было принято подносить умершим, Пифагор, говорят, не велел ученикам своим прикасаться к ним; другой причиной был запрет вмешиваться в дела властей, ибо с помощью бобов прежде вели подсчет голосов на выборах.

Сладкие бобы готовят различными способами; я приведу лишь несколько: два первых – для семейной трапезы, третий – для торжественного застолья.

Рецепт первый

Вам потребуется:

Мука, 200 г
Сахар, 100 г
Сладкий миндаль, 100 г
Сливочное масло, 30 г
1 яйцо
Лимонная цедра, или корица, или вода цветов апельсинового дерева

Рецепт второй

Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 200 г
Мука, 100 г
Сахар, 100 г
Сливочное масло, 30 г
1 яйцо
Отдушки, как указано выше

Рецепт третий

Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 200 г
Сахарная пудра, 200 г
2 белка
Лимонная цедра или другая отдушка

В первых двух рецептах очистите миндаль от кожицы и истолките с сахаром до размера в полрисинки. Добавьте муку и прочие ингредиенты и замесите мягкое тесто, чуть разбавив его сладкой наливкой или граппой. Затем слепите небольшие печеньица в форме крупного боба (в каждом рецепте из указанного количества выйдет 60 или 70 штук). Выложите их на медный противень, который смажьте свиным салом или сливочным маслом, а затем посыпьте мукой. Печенье смажьте яйцом. Пеките в печи. Поскольку печенье маленькое, оно испечется очень быстро.

Для третьего рецепта высушите очищенный миндаль на солнце или на огне и истолките в порошок в ступке, мало-помалу добавляя взбитые белки. В последнюю очередь всыпьте сахар и вымесите эту массу рукой. Затем переложите ее на доску на очень тонкий слой муки и слепите круглый брусочек, который разделите на 40 кусочков, придав каждому форму боба. Пеките, как в двух первых рецептах.

623. Айвовый мармелад

Вам потребуется:

Айва, 3 кг
Белый мелкий сахар, 2 кг

Поставьте на огонь айву, залив ее водой, и, когда она растрескается, выньте, снимите кожицу и натрите на терке всю мякоть, а затем пропустите ее через сито. Поставьте на огонь, добавив сахар, и постоянно мешайте, чтобы не пригорала. Довольно этому пюре покипеть минут 7–8, а потом, если начнет рассыпаться лоскутками и липнуть к поварешке, сразу снимайте. Это пюре можно законсервировать в банках, и оно будет белее, чем то, о котором я расскажу вам в рецепте № 741, но не такое ароматное, поскольку часть своего аромата этот фрукт теряет в воде.

Чтобы сделать из него мармелад, выложите пюре на доску толщиной чуть более монеты и подсушите на солнце, прикрыв тканью, чтобы не садились мухи и осы. Когда сверху масса подсохнет, порежьте ее, как плитки шоколада, и, подцепив снизу ножом, переверните на другую сторону.

Если вам захочется сделать из мармелада причудливые фигурки, найдите жестяные формочки без дна, наполните их айвовой массой, разровняв ее, и выложите сушиться таким же манером.

Можете также сделать мармелад с хрустящей корочкой. Для этого распустите 100 г белого сахара в 2 ст. л воды и, когда сироп начнет тянуться нитями (проверьте это, капнув меж двух пальцев), смажьте им мармелад кисточкой. Если сироп в это время начнет густеть (лучше делать это в сухую погоду), капните туда еще водички и снова поставьте на огонь. Когда сахар подсохнет с одной стороны, точно так же смажьте противоположную.

624. Нутовые[181] тортелли

Предлагаю вашему вниманию блюдо для поста.

Вам потребуется 300 г сухого нута (говорю «сухого», потому что в Тоскане его еще продают размоченным в тресковом бульоне).

Замочите нут с вечера в холодной воде, а наутро добавьте к нему 7–8 сухих каштанов и поставьте на огонь (опять-таки в холодной воде) в глиняном горшке, добавив 3 г соды, слепленной комочком. В народе это называют «секретом», который помогает нуту свариться. Вместо соды можно использовать зольный раствор. Накануне вечером ссыпьте нут в любую посуду и прикройте ее тряпицей, в которую бросьте совок золы. Сквозь эту тряпицу процедите кипящую воду – так, чтобы она покрыла весь нут, – а утром, вытащив его из раствора, прежде чем ставить на огонь, хорошо промойте свежей водой. Когда нут сварится, слейте воду и горячим, огненным пропустите через сито вместе с каштанами. Если, несмотря на «секрет»[182] или зольный раствор, нут не размягчится из-за жесткости воды, истолките его в ступке и пропустите через сито после этого. Приправьте щепоткой соли, мустом, чтобы немного размягчить массу, добавьте полбаночки горчицы из рецепта № 788, 40 г цукатов, порезанных мелкими кубиками, немного сахару, если от муста смесь не стала достаточно сладкой, и 2 ч. л. толченой корицы.

Коли нету лошади, садись на осла; так и тут: если нет у вас муста и горчицы (лучшую, на мой взгляд, делают в Савиньяно, в

Романье[183]), первый замените 80 г сахара, а вторую – 7 г сухой горчицы, разведя ее горячим нутовым отваром.

Теперь поговорим о тортелли, коим нут послужит начинкой. Вы можете воспользоваться половинной дозой теста для хвороста из рецепта № 595 либо нижеследующим:

Мука, 270 г
Сливочное масло, 20 г
Сахар, 15 г
1 яйцо
Белое вино или марсала, ок. 3 ст. л.
Щепотка соли

Раскатайте тонкое тесто в полмонеты толщиной и круглым зубчатым трафаретом из рецепта № 614 порежьте его на кружки. Начинку класть не скупитесь. Слепите тортелли в форме лунной четвертушки и обжарьте на свином жире или оливковом масле. Чуть остудив, присыпьте сахарной пудрой.

На нутовом бульоне можете приготовить суп или, как делают в Тоскане, отварить в нем готовую лапшу.

Тортелли получатся очень вкусными: никому и в голову не придет, что они с нутом.

625. Фокачча по-португальски

Попробуйте приготовить вот это нежнейшее сладкое блюдо. Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 150 г
Сахар, 150 г
Картофельная мука, 50 г
3 яйца
11/2 апельсина

Сначала разотрите желтки с сахаром, всыпьте муку, очищенный миндаль, истолченный с 1 ст. л. сахара, затем процеженный апельсиновый сок и цедру 1 апельсина. Напоследок добавьте взбитые белки. Тесто переложите в форму, выстеленную промасленной бумагой, – так, чтобы толщина его была не более полутора пальцев, – и пеките в печи на очень медленном огне. Верх обмажьте белой глазурью из рецепта № 789.

626. Амаретти I

Вам потребуется:

Сахарная пудра, 250 г
Сладкий миндаль, 100 г
Горький миндаль, 50 г
2 белка

Очистите миндаль от кожицы и подсушите на солнце или на огне, затем мелко изрубите ножом-полумесяцем. Поварешкой растирайте белки с сахаром по меньшей мере, полчаса, потом добавьте миндаль и замесите крутое тесто, чтобы слепить из него шарики размером с орешек. Если масса будет слишком мягкой, добавьте сахару, а если чересчур крутой – еще один белок, на сей раз взбитый. Если хотите, чтобы амаретти получились коричневатого цвета, подмешайте в массу немного жженого сахара.

Слепив указанные шарики, положите их на вафли, или на бумагу, или на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный смесью из половины муки и половины сахарной пудры, но не вплотную друг к другу, потому что в печи они раздуваются и становятся полыми внутри.

Пеките амаретти в печи на умеренном огне.

627. Амаретти II

А вот вам другой рецепт амаретти, которые, по-моему, вкуснее и проще в исполнении.

Вам потребуется:

Сахарная пудра, 300 г
Сладкий миндаль, 180 г
Горький миндаль, 20 г
2 белка

Очистите миндаль от кожицы и подсушите на солнце или на огне, затем истолките его в порошок в ступке, понемногу добавляя 1 белок. Всыпьте в эту массу половину сахарной пудры и помесите ее рукой. Затем переложите в миску и, продолжая помешивать, добавьте половину второго белка, потом вторую половину сахара и напоследок последнюю половину белка.

У вас получится однородная масса, из которой вы слепите брусок и порежете его на равные кусочки. Берите один за другим чуть смоченными руками и лепите из них шарики величиной с орешек. Затем сплющите их до толщины в 1 см, а далее действуйте, как в предыдущем рецепте, только, прежде чем поставить печься, посыпьте амаретти сахарной пудрой и пеките на сильном огне.

628. Марципановые пирожные

Замесите песочное тесто по рецепту № 589.

Изготовьте марципановую массу из рецепта № 579 в следующих пропорциях:

Очищенный сладкий миндаль с тремя ядрышками горького, 180 г
Сахар, 150 г
Сливочное масло, 25 г
Апельсиновые цукаты, 25 г
1 желток
Несколько ст. л. воды

Воспользуйтесь формочками по размеру бриошей, а лучше чуть поменьше. Смажьте их сливочным маслом, выстелите слоем песочного теста с монету толщиной, разложите марципановую массу, заверните края теста, смочив их водой, покройте сверху песочным тестом по размеру, смажьте пирожные желтком и пеките в печи. Затем присыпьте сахарной пудрой.

Из этого количества у вас получится 16–18 пирожных.

629. Пирожные из манки

Вам потребуется:

Манная крупа, 180 г
Сахар, 100 г
Кедровые орешки, 50 г
Сливочное масло, 20 г
Молоко, 800 мл
4 яйца
Щепотка соли
Лимонная цедра

Поставьте варить манку на молоке. Когда каша начнет густеть, всыпьте кедровые орешки, истолченные в ступке вместе с сахаром. Затем добавьте сливочное масло и все остальное, кроме яиц, которые приберегите напоследок, когда масса совсем остынет. Далее делайте пирожные, как из риса в рецепте № 630.

Из этого количества у вас получится от 18 до 20 штук.

Перед подачей посыпьте их сахарной пудрой.

630. Рисовые пирожные

Рис, 150 г
Сахар, 70 г
Сливочное масло, 30 г
Цукаты, 30 г
Молоко, 800 мл
3 яйца
2 ст. л. рома
Щепотка соли

Как следует разварите рис, часто помешивая его поварешкой, чтобы не приставал к дну. Доведя до готовности на 2/3, всыпьте сахар, положите сливочное масло, соль и цукаты, порезанные кусочками. Когда масса будет готова, остудите ее, влейте ром, введите сначала яичные желтки, а потом взбитые белки.

Возьмите формочки, хорошенько смажьте их сливочным маслом, посыпьте панировочными сухарями, заполните манной массой и пеките в печи или в «чуде». Их лучше есть горячими.

Из этого количества у вас выйдет 12–14 пирожных.

631. Пирожные из блинного теста

Вам потребуется:

Вода, 150 мл
Мука, 100 г
Сливочное масло, 10 г
3 яйца и 1 желток
Соль – по вкусу

Вскипятите воду и засыпьте муку, быстро мешая. Добавьте сливочное масло и держите на огне 10 мин., не переставая мешать. Тесто должно получиться крутым. Раскатайте его на толщину пальца, а затем истолките в ступке вместе с 1 яйцом, чтобы стало помягче. Переложите его в миску, помесите поварешкой, постепенно добавляя желтки, а затем взбитые белки. Месите без устали, пока оно не станет мягким и гладким, как масло. Дайте ему отлежаться несколько часов, после чего выкладывайте столовыми ложками (получится примерно 10–12) на противень, смазанный сливочным маслом. Взбейте желток, чуть разбавив его белком, смажьте пирожные, выравнивая их кисточкой (что, впрочем, необязательно), и поставьте в разогретую печь. Когда пирожные испекутся, сделайте сбоку перочинным ножом надрез полукруглой формы и заполните пирожные кремом или конфитюром. Сверху присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Возьмите на заметку: когда тесто должно подняться, лучше месить его не круговыми движениями, а снизу вверх.

632. Тосканские вафли

Эту забавную выпечку в Тоскане готовят для всех ярмарок и прочих сельских празднеств; ее выпекают прямо на публике в вафельницах.

Вам потребуется:

2 яйца
Сахар, 120 г
Анисовые семечки, 10 г
Щепотка соли
Мука – сколько уйдет

Замесите руками довольно крутое тесто на доске и скатайте в шарики размером с орешек. Выложите в железное сито на расстоянии друг от друга и поворачивайте сито в растопленной дровами печи, пока тосканские вафли не приобретут на сильном огне золотистый цвет.

633. Белковый торт

Если у вас остались белки и вы не знаете, куда их девать, можете испечь вот такую вкусную штуку, для которой вам потребуется:

8–9 белков
Мука тонкого помола, 300 г
Сахарная пудра, 150 г
Сливочное масло, 150 г
Изюм кишмиш, 100 г
Тартарат калия, 10 г
Сода, 5 г
Ванилин для отдушки

Взбейте белки и всыпьте в них муку и сахарную пудру. Перемешайте, потом добавьте размягченное сливочное масло. Когда вымесите тесто до однородной массы, добавьте тартарат и соду, а напоследок – изюм.

Выложите тесто на противень, смазанный сливочным маслом и присыпанный сахарной пудрой и мукой. Толщина теста должна быть примерно в два пальца. Испеките его в печи и подавайте охлажденным.

634. Печенье к чаю

Милая англичанка миссис Вуд угощала меня чаем с пирожными собственной выпечки и к тому же любезно поделилась со мной рецептом (что бывает весьма редко у знатных поварих), который сообщаю вам, после того как сам его опробовал.

Вам потребуется:

Мука тонкого помола, 440 г
Картофельный крахмал, 160 г
Сахарная пудра, 160 г
Сливочное масло, 160 г
2 белка
Теплое молоко – сколько уйдет

Высыпьте вместе муку, крахмал и сахарную пудру горкой на доску. Сделайте в середине лунку и поместите в нее белки и сливочное масло, порезанное кусочками. Затем сперва лезвием ножа, а потом руками, подливая молоко, замесите тесто и вымешивайте его примерно полчаса, пока не станет пышным и однородным. Скалкой раскатайте пласт на толщину монеты и вырежьте кружки, как в рецепте № 7. Наколите их вилкой и пеките в печи, на противне, смазанном сливочным маслом.

Даже из половинной дозы у вас выйдет довольно много печенья.

635. Кошачьи язычки

Это печенье также подойдет к чаю. Рецепт получен мною из Парижа.

Вам потребуется:

Сливочное масло, 100 г
Мука тонкого помола, 100 г
1 белок

Положите масло в миску и начинайте разминать его поварешкой; всыпьте сахар, потом муку и в последнюю очередь яичный белок. Вымешивайте до однородности. Закладывайте тесто в шприц с круглой или квадратной насадкой размером примерно в сантиметр и выдавливайте на слегка смазанный сливочным маслом противень в форме брусочков длиной в палец на достаточном расстоянии, поскольку в печи они увеличатся в объеме. Пеките в печи на умеренном огне. Из указанного

количества у вас получится не менее 15 штук.

636. Песочный хлеб

Это немецкая сладкая выпечка, а песочной ее назвали потому, что тесто рассыпается во рту, как песок, и его так приятно запивать чаем.

Чтобы достичь этого результата, тесто надо вымешивать непрерывно часа два в месте, недоступном для сквозняков. Но я уверен, что хозяек, у которых крепкие руки и которые любят экспериментировать с выпечкой, это не испугает.

Вам потребуется:

Холодное сливочное масло, 185 г
Сахарная пудра, 185 г
Рисовая мука, 125 г
Кукурузный крахмал, 125 г
Картофельный крахмал, 60 г
4 яйца
Сок 1/4 лимона
1 ст. л. коньяка
1 ч. л. соды
Ванилин

Сначала хорошенько разомните масло, затем по одному добавьте желтки и продолжайте мешать поварешкой только в одну сторону. Через некоторое время всыпьте сахар, потом влейте коньяк и лимонный сок. После муки и двух крахмалов добавьте соду и взбитые белки – сперва 2 ст. л. для смягчения, а затем осторожно введите остальные. Переложите это тесто в подходящий по размеру противень, смазанный сливочным маслом и присыпанный сахарной пудрой и мукой, и пеките в печи на умеренном огне. Печется этот «хлеб» примерно час.

Нежные торты и десерты

Не для самовосхваления, а лишь для того, чтобы развлечь читателя и исполнить просьбу анонима, именующего себя «поклонником», привожу я письмо, прибывшее из Портоферрайо 14 июля 1906 года, как раз в то время, когда я вычитывал корректуру десятого издания.

> Многоуважаемый синьор Артузи!
>
> Некий поэт презентовал мне Вашу превосходную книгу «Наука приготовления пищи», сопроводив ее стихами. Я переписываю их для Вас, ибо они могут Вам пригодиться для следующего издания, которое, надеюсь, не заставит себя ждать:
>
> Вот эти стихи:
>
> *Здоровье воспевает сей трактат,*
> *Апофеоз изысканного вкуса.*
> *Пусть каждый перечтет его стократ,*
> *Смакуя от укуса до укуса.*
> *Недаром же Господь, на радость нам,*
> *О нас заботу вверил поварам.*
> *Тот истинный тупица и осел,*
> *Кто этот том Артузи не прочел.*
> *И не полезет в рот тому кусок,*
> *Сию науку кто не превозмог.*
>
> *Поклонник*

637. Ореховый торт

Вам потребуется:

Очищенные орехи, 140 г
Сахарная пудра, 140 г
Порошок какао или тертый шоколад, 140 г
Цитронные цукаты, 20 г
4 яйца
Ванилиновая отдушка

Истолките в порошок в ступке орехи вместе с сахарной пудрой, затем пересыпьте их в миску, добавив к ним какао или

шоколад, ванилин, яйца (сперва желтки, затем взбитые белки), а в последнюю очередь измельченные цукаты.

Выложите массу на смазанный и присыпанный панировкой противень – так, чтобы толщина ее была не более двух пальцев, – и пеките в печи на умеренном огне. Мои сотрапезники высоко оценили нежную изысканность этого торта.

638. Рисовый торт

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Рис, 200 г
Сахар, 150 г
Сладкий миндаль с 4 ядрышками горького, 100 г
Цитронные цукаты, 30 г
3 яйца
5 желтков
Лимонная цедра
Щепотка соли

Миндаль очистите от кожицы и истолките в ступке вместе с 2 ст. л. сахара.

Цукаты порежьте мелкими кубиками.

Отварите рис в молоке, добавьте миндаль и все приправы, а когда остынет – яйца. Выложите эту массу на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, доведите до загустения в печи или на плите. На следующий день порежьте торт на порционные кусочки и перед самой подачей присыпьте их сахарной пудрой.

639. Торт из рикотты

Этот торт по вкусу похож на пудинг из рикотты (рецепт № 663), но он нежнее, поэтому в Романье его часто подают на сельских свадьбах, и, на мой взгляд, он даст сто очков вперед тортам, заказанным у кондитеров.

Вам потребуется:

Рикотта, 500 г
Сахар, 150 г
Сладкий миндаль, 150 г
Горький миндаль, 4–5 ядрышек
4 яйца и 4 желтка

Ванилин для отдушки

Готовится торт, как и упомянутый пудинг, только миндаль, истолченный вместе с яичным белком, лучше пропустить через сито. Хорошенько смажьте противень свиным салом и выстелите его легкомысленным тестом из рецепта № 153. На него выложите начинку в полтора пальца толщиной и пеките в печи. Огонь советую сделать очень умеренным, а для пущей предосторожности, поскольку вся красота этого изделия в его белоснежности, лучше прикрыть противень промасленной бумагой. Когда торт испечется и остынет, порежьте его ромбиками – так, чтобы донышко каждого кусочка непременно составлял слой легкомысленного теста, которое можно и не есть, поскольку оно предназначено лишь для украшения и аккуратного вида.

Указанного количества может хватить на 12 человек, а то и больше.

640. Торт из желтой тыквы

Этот торт готовят осенью или зимой, когда у огородников можно купить желтую тыкву.

Вам потребуется:

Тыква, 1 кг
Сладкий миндаль, 100 г
Сахар, 100 г
Сливочное масло, 30 г
Панировочные сухари, 30 г
Молоко, 0,5 л
3 яйца
Щепотка соли
Щепотка корицы в порошке

Очистите тыкву, уберите семечки и волокна и натрите мякоть на тряпицу. Берите натертую тыкву горстями и отжимайте из нее лишнюю влагу, после чего из 1 кг у вас останется примерно 300 г. Отварите тыкву в молоке до готовности, на что у вас уйдет от 25 до 40 мин., в зависимости от сорта тыквы. Тем временем истолките очищенный миндаль вместе с сахаром в ступке до однородной массы и, когда тыква сварится, добавьте к ней все ингредиенты, кроме яиц, которые введете, когда масса остынет. Далее выполняйте все, как при выпечке торта из рикотты (предыдущий рецепт).

641. Картофельный торт

Не смейтесь над этим названием: вы увидите, что торт этого не заслужил. Если ваши гости не смогут определить плебейский продукт, из которого он изготовлен, оставьте их в неведении.

Люди обычно ощущают вкус благодаря своему воображению, а вовсе не вкусовым рецепторам, поэтому до тех пор, пока сотрапезники все не съедят и не переварят, остерегайтесь упоминать, из чего сделано ваше угощение, чтобы они не стали отзываться о нем с презрением из-за низкой цены продукта или из-за того, что он вызывает у них отвращение, ведь, приготовленный должным образом, он будет приятен и вкусен. На этот счет хочу рассказать вам одну историю. Как-то, будучи приглашен на обед в семейном и дружеском кругу, я был удивлен, когда хозяин перед подачей горячего в шутку похвастался: «Вам на меня грех жаловаться, дорогие гости: на горячее у меня нынче три вида мяса: молочная телятина, курица и кролик». При слове «кролик» часть гостей скривилась, другая же осталась с разинутым ртом, а один из близких друзей, с отвращением взглянув на свою тарелку, не преминул высказаться: «И придет же в голову накормить нас такой гадостью! Уж хоть бы не говорил, чем кормишь, а теперь у меня аппетит совсем пропал!»

А когда за другим столом зашел разговор про «поркетту»[184] (поросенка на 50–60 кило, жаренного двумя половинами и нашпигованного душистыми травами, либо жаренного целиком), одна дама воскликнула: «Чтобы я стала есть этого поросенка? Да никогда в жизни!» Хозяин дома принял как оскорбление подобный отзыв о блюде, которое так ценят в его краях, и нарочно пригласил эту даму в следующий раз, скормив ей большой кусок постной свинины. Та дама, ничтоже сумняшеся, скушала нежное мясо, полагая, что ест молочную телятину, и очень его хвалила. Я мог бы привести вам множество подобных примеров, но опасаюсь нареканий некоего господина, который два дня подряд с удовольствием вкушал и нахваливал поданный ему торт, однако узнав, что он испечен из желтой тыквы, не только не съел более ни кусочка, но и стал коситься на хозяйку, как будто та нанесла ему смертельную обиду.

А вот вам и рецепт.

Вам потребуется:

Крупный мучнистый картофель, 700 г
Сахар, 150 г
Сладкий миндаль с 3 ядрышками горького, 70 г

5 яиц
Сливочное масло, 30 г
Щепотка соли
Лимонная цедра

Отварите картофель (лучше на пару), облупите и горячим пропустите через сито. Очистите от кожицы и истолките в порошок миндаль вместе с сахаром, высыпьте его в картофельное пюре вместе с прочими ингредиентами и целый час мешайте поварешкой, добавляя по одному яйца и распущенное масло. Выложите массу на противень, смазанный свиным салом или сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями. Испеките в печи и подавайте охлажденным.

642. Торт по-милански

Из-за странного его состава я долго сомневался, давать ли вам рецепт этого торта. На мой взгляд, ему не хватает шику для званого обеда, а для семейного он, пожалуй, дороговат. И все-таки думаю, любители на него найдутся. Скажем, в одной знакомой мне семье его пекут очень часто, поэтому привожу описание.

Вам потребуется:

Постное отварное или жареное мясо (говядина или телятина), очищенное от пленок и хрящей, 200 г
Шоколад, 100 г
Сахар, 100 г
Сливочное масло, 50 г
Кедровые орешки, 50 г
Изюм кишмиш, 50 г
Мелко порезанные цитронные цукаты, 25 г

Мясо измельчите ножом-полумесяцем.

Кедровые орешки обжарьте.

Изюм немного размочите в марсале и обсушите.

Поставьте мясо обжариваться на сливочном масле, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Когда оно немножко подрумянится, снимите с огня и остудите.

Потерев на терке или поломав на кусочки шоколад, растопите его на огне в 3 ст. л. воды. Затем всыпьте туда сахар и перелейте эту смесь в мясо, добавив к ней кедровые орешки, изюм, цукаты и хорошенько все перемешав.

После этого приготовьте песочное тесто из следующих ингредиентов:

Пшеничная мука, 170 г
Кукурузная мука, 80 г
Сахарная пудра, 80 г
Сливочное масло, 70 г
Топленое свиное сало, 25 г
1 яйцо
Белое вино или марсала – сколько уйдет для замешивания

Возьмите подходящий по размеру противень, смажьте его сливочным маслом или свиным салом, выстелите раскатанным тестом, сверху положите начинку примерно толщиной в палец и прикройте ее вторым слоем теста, по которому прошлись ребристой скалкой.

Смажьте поверхность торта яичным желтком, испеките в печи и подавайте охлажденным.

643. Торт из манной крупы

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Мелкая манка, 130 г
Сахар, 130 г
Сладкий миндаль с 3 ядрышками горького, 100 г
Сливочное масло, 20 г
4 яйца
Лимонная цедра
Щепотка соли

Очистите миндаль, ошпарив его кипятком, и истолките в порошок в ступке вместе со всем сахаром, добавляя его по столовой ложке.

Сварите манку в молоке и, прежде чем снять с огня, добавьте сливочное масло и миндаль, который разойдется моментально, поскольку был перемешан с сахаром. Затем подсолите, дождитесь, когда смесь станет теплой, и введите в нее яйца, взбитые в отдельной посуде. Смесь выложите на смазанный маслом и присыпанный панировочными сухарями противень – так, чтобы торт был толщиной в полтора или – самое большее – два пальца. Поставьте в печь. Остудив готовый торт, выложите его на поднос и подавайте прямо целиком либо порезав ромбиками.

644. Торт из черного хлеба по-немецки

Поверьте, этот рецепт достоин того, чтобы его опробовать. Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 125 г
Сахар, 125 г
Коньяк, 4 ст. л.
Тертая корка ржаного хлеба, 3 ст. л. с верхом
5 яиц

Сначала разотрите сахар с 2 яйцами, потом добавьте очищенный и истолченный в порошок миндаль с 1 ст. л. сахара. Не прекращая помешивать, всыпьте тертый хлеб и вбейте 3 желтка, а напоследок влейте коньяк. Взбейте три оставшихся белка и введите их в тесто. Выберите подходящий по размеру противень, смажьте его сливочным маслом и присыпьте сахарной пудрой и мукой. Когда испечете его в печи или в «чуде», намажьте торт нежной глазурью из рецепта № 645 или шоколадной глазурью, приготовленной следующим образом.

Поставьте на огонь 30 г сливочного масла и 100 г шоколада, поломанного на кусочки. Когда все растопится, добавьте 30 г сахарной пудры и обмажьте этой смесью торт, когда он остынет.

Рискуя утомить читателя, совершу еще один экскурс в немецкую кухню.

Пока жив, не забуду застолье в большой гостинице, в Левико-Терме. Началось все с вареного и жареного вплоть до жаренного на вертеле и до блюд, утопавших в одном и том же соусе. Короче говоря, вы себе представляете, какая это была пытка для наших бедных желудков! И как будто мало они намучились: за всей этой благодатью последовала запеканка из каппеллини (из каппеллини, подумать только!), которые варились вдвое больше положенного и стали резиновыми.

Как это все отлично от нашего вкуса! Я даю повару наказ только довести каппеллини в бульоне до кипения и тут же несу на стол.

Итальянская кухня может соперничать с французской и по некоторым статьям даже превосходит ее. Нынче в Италию приезжают триста миллионов иностранцев ежегодно, и, по предварительным подсчетам, поток этот увеличится еще на двести миллионов в год милостию Божьей 1900-й. В этом круговороте приезжих кухня мало-помалу теряет свой неповторимый колорит, что особенно чувствуется в больших городах, куда наплыв иностранцев наиболее значителен. Я убедился в этом лишний раз недавно в Помпеях, где мы с приятелем зашли в ресторан, в котором обедала группа немцев обоего пола. Нам подали те же блюда, что и приезжим. После

чего к нам подошел хозяин спросить, остались ли мы довольны. Я позволил себе нелицеприятно отозваться о тошнотворной смеси соусов и приправ, на что ресторатор мне ответил: «Наша кухня поневоле должна учитывать вкусы иностранных гостей, ведь именно от них мы получаем основной доход». Должно быть, по той же причине болонская кухня, говорят, претерпела немало изменений и перестала пользоваться былой славой.

645. Немецкий торт

Вот вам еще один торт из упомянутой кухни. Он так же хорош, даже превосходен.

Деды наши рассказывали, что, когда в конце XVIII века Италию захватили немцы, они привнесли сюда свои варварские обычаи и приводили наших в ужас, готовя, к примеру, бульон на сальных свечах, которые окунали в кипящую воду, выжимая даже фитили. Когда же в 1849-м они вновь обрушились на нас, то стали уже более цивильны, и сало присутствовало лишь во внешности хорватской милиции, коим эти бравые молодцы фабрили свои усы, спуская их по обе стороны щек в палец длиною, точно двух червей. Однако, по словам путешествующих, пристрастие к салу в немецкой кухне сохранилось, и потому она вызывает у итальянцев неподдельное отвращение своими жирными блюдами и безвкусными похлебками. Но все сходятся в том, что сладкие блюда в Германии умеют готовить искусно, в чем вы сами можете убедиться, опробовав этот и другие рецепты из настоящего трактата, помещенные во славу немецкой нации.

Вам потребуется:

Сахар, 250 г
Мука, 125 г
Сладкий миндаль, 125 г
Сливочное масло, 100 г
Тартарат калия, 15 г
Сода, 5 г
8 яичных желтков
5 яичных белков
Щепотка ванилина

Миндаль очистите от кожицы и хорошенько подсушите на солнце или на огне, после чего истолките его в порошок. Вначале разминайте поварешкой одно сливочное масло, зимой немного размягчив его на водяной бане. По одному добавьте желтки, а потом сахар, и мешайте все по меньшей мере, полчаса. Добавьте к

смеси миндаль и, еще помешав, введите четыре взбитых белка и просейте муку, перемешивая осторожно. Напоследок всыпьте соду и тартарат, чтобы сделать тесто более пышным и нежным, и пеките в глубоком противне, смазав его холодным сливочным маслом и присыпав смесью сахарной пудры и муки.

Чтобы миндаль хорошо разошелся, лучше сначала выложить на него небольшую порцию теста и истолочь пестиком.

Ну вот, стены возведены, теперь не грех подумать о крыше, чем в данном случае будет нежная глазурь, для которой вам потребуется:

Сливочное масло, 100 г
Сахарная пудра, 100 г
Молотый кофе, 30 г

Сварите кофе в очень небольшом количестве воды, чтобы у вас получилось не более 2–3 ст. л. крепчайшего напитка. Масло, зимой размягченное на водяной бане, растирайте около получаса, вращая поварешку только в одну сторону. Добавьте сахарную пудру и опять мешайте долгое время, а напоследок вливайте кофе по пол чайной ложечки и остановитесь, если почувствуете, слишком резкий привкус кофе. Залейте этой глазурью торт, когда он остынет, распространите ее лезвием ножа, а для пущей гладкости на небольшом расстоянии от ножа пройдитесь раскаленным шпателем.

Правильно приготовленная глазурь имеет нежнейший вкус и цвет кофе с молоком. Кофе при желании можно заменить растопленным шоколадом, как в предыдущем рецепте торта из черного хлеба по-немецки.

646. Миндально-шоколадный торт

Насколько я понимаю, любителей шоколада этот торт непременно порадует.

Вам потребуется:

Миндаль, 150 г
Сахар, 150 г
Шоколад, 100 г
Картофельный крахмал, 60 г
Сливочное масло, 50 г
Молоко, 300 мл
4 яйца
Щепотка ванилина

Миндаль очистите от кожицы и хорошенько подсушите на солнце или на огне, после чего истолките его в порошок в ступке вместе с 1/3 сахара. Приготовьте на огне смесь из сливочного масла, крахмала и молока, вливая его понемножку. Когда смесь станет однородной, высыпьте в нее тертый шоколад, оставшийся сахар, а как только они оба разойдутся, добавьте миндаль и подержите на огне, непрерывно помешивая. В полностью однородную смесь добавьте ванилин или ванильный сахар для отдушки и остудите, прежде чем вводить в нее отдельно взбитые яйца.

Из 100 г муки замесите легкомысленное тесто по рецепту № 163. Затем, как торт из рикотты (рецепт № 639), выложите все на противень – так, чтобы тесто вместе с начинкой по толщине было чуть больше пальца, – и испеките в «чуде». Как и упомянутый торт из рикотты, порежьте готовое изделие ромбиками, предварительно его остудив.

647. Пирожные из блинного теста с шоколадной глазурью

Готовьте по рецепту № 631, только сделайте их поменьше: должно получиться от 20 до 23 штук. Наполните пирожные кремом, взбитыми сливками или конфитюром.

Взбейте в миске на огне смесь из:

Шоколада, 120 г
Сахарной пудры, 50 г
Воды, 100 мл

Когда взобьете хорошенько, как шоколад, который подают в чашке, вылейте горячую смесь на пирожные и красивой горкой выложите их на блюде.

Эти пирожные лучше печь прямо в день подачи: на следующий они станут жесткими.

Ими вы накормите не менее шести человек.

648. Сладкий рим

Некий господин, которого я не имею чести знать, был так любезен, что прислал мне из Рима этот рецепт, за что я ему премного благодарен, ибо этот десерт поистине великолепен и на вид, и на вкус, к тому же рецепт его был изложен в письме весьма дотошно, и мне удалось не впасть в буйство, когда я его опробовал. Но было в письме одно упущение – десерт никак не

назывался, поэтому я, учитывая его благородное происхождение, счел своим долгом – наряду со «Сладким Турином» и «Сладкой Флоренцией» – присвоить ему имя города, который рано или поздно приобретет славу, достойную античности.

Выберите хорошие, но не слишком спелые яблоки среднего размера, общим весом 600 г (их будет не более пяти-шести). Удалите сердцевину жестяной трубочкой и очистите кожуру. Затем поставьте варить в 200 мл белого крепленого вина, добавив 130 г сахара, стараясь, чтобы они не развалились и не переварились, для чего их надо часто переворачивать. Вытащите из сиропа и выложите вверх отверстиями на красивый огнеупорный поднос, на котором будете подавать десерт к столу. Залейте сверху кремом, приготовленным из:

400 мл молока
3 желтков
70 г сахара
20 г муки
Щепотки ванилина

Взбейте венчиком три оставшихся белка до крутой пены, добавьте к ним 20 г сахарной пудры и выложите поверх крема. После этого поставьте десерт в «чудо» или в печь на чугунную подставку. В печи сделайте нижний огонь поменьше, а верхний побольше, чтобы сверху десерт подрумянился. Перед подачей возьмите кисточку и обмажьте десерт густым сиропом, в котором варились яблоки.

Указанных доз хватит на 7–8 человек.

649. Сладкий турин

Этот десерт уложите на поднос или на блюдо, придав ему квадратную форму.

Вам потребуется:

Бисквитное печенье, 100 г
Шоколад, 100 г
Холодное сливочное масло, 100 г
Сахарная пудра, 70 г
1 желток
2 ст. л. молока
Щепотка ванильного сахара

Разрежьте печенье пополам вдоль и пропитайте наливкой либо – что еще лучше – наливкой пополам с алкермесом, чтобы

выглядели красиво. Разотрите масло с сахаром и желтком. Поставьте растапливать на огне поломанный на кусочки либо натертый шоколад вместе с молоком, и когда он растает, вылейте горячим на растертое масло. Добавьте ванильный сахар и хорошенько все перемешайте.

Выложите на поднос первый слой бисквитов и смажьте его шоколадной массой; сверху положите второй слой, потом третий, каждый слегка смазывая. Оставшейся массой полейте весь десерт и как следует промажьте бортики. Спустя сутки, перед подачей, разгладьте поверхность лезвием разогретого ножа и, по желанию, украсьте цветами из фисташек или другими слегка обжаренными орехами, порезав те и другие тонкими лепестками.

40 г лесных орехов в кожице или 15 г фисташек вам вполне хватит для украшения. После взвешивания снимите кожицу, ошпарив орехи кипятком.

Указанных доз хватит на 6–7 человек.

650. Сладкая флоренция

Отыскав в древнем и прекрасном городе цветов десерт, которому никто не озаботился дать название, я взял на себя смелость назвать его «Сладкой Флоренцией», и если он по скромной природе своей не сделает чести славному городу, то в оправдание свое сможет сказать: «Примите меня как блюдо, услаждающее вашу семейную трапезу без особых затрат».

Вам потребуется:

Сахар, 100 г
Хлеб тонкого помола, 60 г
Изюм кишмиш, 40 г
3 яйца
Сливочное масло – сколько уйдет
Молоко, 0,5 л
Лимонная цедра

Хлеб порежьте тонкими ломтиками, слегка обжарьте их, горячими намажьте маслом с обеих сторон и выложите на красивое, немного углубленное блюдо для подачи к столу. Ломтики посыпьте изюмом и тертой лимонной цедрой. Хорошенько взбейте в миске яйца с сахаром, затем влейте молоко и этой смесью полейте ингредиенты в блюде, не трогая их. Поставьте блюдо в печь на небольшой огонь, накройте крышкой и, как только испечется, подавайте горячим.

Этого десерта хватит на пятерых.

651. Пудинг с миндальным печеньем и сабайоном

Вам потребуется:

Миндальное печенье, 100 г
Сахар, 100 г
Картофельный крахмал, 80 г
Молоко, 0,5 л
3 яйца

Насыпьте сахар и крахмал в кастрюлю и понемногу влейте туда холодное молоко, все время помешивая.

Печенье истолките в ступке до порошка, а если оно слишком мягкое, налейте на него чуть-чуть молока и пропустите через сито. Переложите массу в кастрюлю, стоящую на огне, и варите до загустения. Сняв с огня, остудите немного и введите в теплую массу яйца – сперва желтки, потом взбитые белки. Смажьте форму «чудо» холодным сливочным маслом и, переложив в нее массу, пеките до готовности. На блюде для подачи наполните отверстие, обмажьте всю поверхность пудинга сабайоном из рецепта № 684 и несите на стол.

652. Пудинг из каштановой муки

Некий благородный господин из Барги, которого я не имею чести знать лично, «очарованный» (по его выражению) моею книгой, решил отблагодарить меня, прислав настоящий рецепт, на мой взгляд, достойный опубликования и всяческих похвал.[185]

Вам потребуется:

Каштановая мука, 200 г
Шоколад, 50 г
Сахар, 30 г
Сливочное масло, 25 г
Цитронные цукаты, 20 г
12 ядрышек сладкого миндаля и несколько фисташек
Молоко, 0,5 л
3 яйца
Сливки, взбитые с щепоткой ванилина, 150 г

Вначале очистите миндаль и фисташки от кожицы, порежьте пополам и обжарьте. Цукаты также порежьте кусочками.

На огне растопите шоколад в 100 мл молока, добавьте сахар

и масло и отставьте в сторону. Муку всыпьте в сотейник и, помешивая, понемногу подливайте оставшееся молоко, чтобы не образовались комочки. Затем соедините эту смесь с шоколадом и поставьте на огонь. Готовый пудинг остудите и введите яйца – сперва желтки, потом взбитые белки и напоследок миндаль, фисташки и цукаты. Массу переложите в форму «чудо», смазанную холодным сливочным маслом, и держите до загустения на водяной бане. Прежде чем вынимать из формы, обложите ее толченым льдом, перемешанным с солью, а когда пудинг остынет, подавайте на стол, заполнив отверстие и покрыв поверхность взбитыми сливками.

Этим пудингом вы сможете угостить 7–8 человек.

653. Десерт из каштанов со взбитыми сливками

Вам потребуется:

30 спелых крупных каштанов весом 500 г
Сахарная пудра, 130 г
Шоколад, 60 г
3 ст. л. цитронной наливки

Не снимая кожуры, отварите каштаны в воде, очистите и горячими протрите через сито. Шоколад истолките в порошок и добавьте к нему все остальные ингредиенты. Возьмите большое круглое блюдо, в середину положите перевернутое кофейное блюдечко пропустите на блюдо полученную массу через сито из конского волоса, стараясь, чтобы она легла равномерно. После этого аккуратно вытащите блюдечко и образовавшееся отверстие заполните 300 г взбитых сливок.

Пудинг получится довольно большой: его должно хватит на 8 персон.

654. Родильное печенье

Пол, который по праву носит название «прекрасного» – не столь даже благодаря внешней красоте и изяществу манер, сколь в силу нравственного порыва приносить всяческие блага человечеству, – внес весомый вклад в перечень моих рецептов, сделав издание более объемным и многообразным.

Так, одна дама из Конельяно выразила удивление, не найдя в книге «Богоявленской пинцы[186]» и (не смейтесь!) «Родильного печенья»: по ее мнению, это два немаловажных блюда. Упомянутая дама пишет, что в канун светлого праздника на всех

холмах и в благословенной долине Конельяно крестьянские семьи разжигают костры, веселятся и пляшут вокруг них, не забывая вознести молитвы Небу о будущем щедром урожае, а затем, счастливые, расходятся по домам, где ждет их «пинца перед сном – не грех запить ее вином».

Что ж пинца вполне подходит крестьянскому быту и климату, но мы, думаю, без нее обойдемся, а вот «Родильным печеньем» не побрезгуем, ибо оно, как уверяет достойная дама, весьма питательно и удобоваримо, особенно для восстановления сил у тех, кто подарил миру дитя.

Вам потребуется:

8 желтков
Сахарная пудра, 150 г
Порошок какао, 40 г
Сливочное масло, 40 г
Ванильный сахар для отдушки

Сложите все ингредиенты в миску и поварешкой вымешивайте их более четверти часа. Затем переложите массу в четыре картонные коробочки длиной 8 и шириной 6 см. Поставьте их на медном противне в печь на минимальный огонь, чтобы масса малость загустела, но не допуская образования корочки, потому что блюдо едят чайной ложечкой, и, стало быть, название «печенье» тут не совсем уместно.

655. Смородина [187] по-английски

Вам потребуется:

Смородина, 300 г
Сахар, 120 г
Вода, 200 мл

Снимите ягоды с плодоножек и поставьте на огонь в указанном количестве воды; как только закипит, всыпьте сахар. Двух минут кипения будет достаточно, так как ягоды должны остаться целыми. Перелейте в пригодную посуду и подавайте холодной, как компот. Если не хотите глотать семечки, их можно выплевывать, высосав ягоды.

Точно так же готовят вишню мараска, не вынимая косточек и добавив к кипящей вишне палочку корицы.

656. Чернослив в сиропе [188]

Возьмите боснийский чернослив – он самый крупный и мясистый, в отличие от марсельского, более мелкого, округлого и покрытого белесым налетом. На 500 г чернослива, который вы промыли и два часа размачивали в холодной воде, вам потребуется:

Доброе красное вино, 400 мл
Вода, 200 мл
Рюмочка марсалы
Белый сахар, 100 г
Небольшая палочка корицы

Со всеми этими ингредиентами поставьте чернослив на медленный огонь и варите полчаса в закрытой кастрюле. Но прежде чем снять с огня, убедитесь в том, что чернослив хорошо размягчился, поскольку время варки зависит от качества плодов.

Вытащите чернослив из сиропа и выложите на блюдо, в котором будете его подавать, а сироп доведите на огне до загустения в кастрюле уже без крышки (на это уйдет 8–10 минут) и залейте им чернослив. Аромат корицы (мне он кажется здесь наиболее уместным) можно заменить ванилином либо цедрой цитрона или апельсина.

Это блюдо хранится долго и имеет нежный вкус, который особенно нравится дамам. Мне бы не хотелось прослыть синьором Тодеро-брюзгой,[189] но не могу удержаться, чтобы лишний раз не посетовать на наше сельскохозяйственное производство, ведь импортный чернослив мы покупаем по полторы лиры за кило, а могли бы выращивать в Италии сливы, которые легко сушить и которые вполне подходят для данного блюда.

657. Манный пудинг

Вам потребуется:

Молоко, 800 мл
Манная крупа, 150 г
Сахар, 100 г
Изюм, 100 г
Сливочное масло, 20 г
4 яйца
3 ст. л. рома
Щепотка соли
Лимонная цедра для отдушки

Некоторые еще добавляют кусочки цукатов, хотя чересчур много добавок порой только портит блюдо. Сварив и сняв с огня манку, переложите ее в гладкую или рифленую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями.

За неимением обычной духовки или печи «чудо» пудинги можно готовить прямо на горелке очага.

Этот пудинг подавайте горячим.

658. Пудинг из манки с консервированными фруктами

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Манная крупа, 130 г
Сахар, 70 г
Сливочное масло, 15 г
2 яйца
Щепотка соли
Лимонная цедра
Разные консервированные фрукты

Сварите манку в молоке, добавьте сахар и сливочное масло, когда закипит, а соль и лимонную цедру – когда снимете с огня. В еще горячую манку разбейте яйца и очень хорошо перемешайте. Приготовьте форму для пудинга, гладкую или рифленую, смажьте ее сливочным маслом и присыпьте панировкой. Выкладывайте понемногу остуженную массу вперемежку с кусочками консервированных фруктов (если компот слишком жидкий, зачерпывайте его чайными ложечками), стараясь, чтобы они не подходили слишком близко к стенкам (иначе прилипнут) и чтобы их не было слишком много (иначе получится невкусно). Подавайте горячим – сразу как вынете из печи.

На мой вкус, лучше всего подходят к этому блюду консервированная малина или айва, но можно взять и абрикосы, персики или смородину.

На 8–10 человек удвойте дозы.

659. Пудинг из рисовой муки

Этот десерт, по-моему, хорош своею простотой, и хотя многим он известен, считаю нелишним уточнить дозы, которые, на мой взгляд, не нуждаются ни в увеличении, ни в уменьшении.

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Рисовая мука, 200 г
Сахар, 120 г
Сливочное масло, 20 г
6 яиц
Щепотка соли
Ванилиновая отдушка

Сначала растворите муку в 1/4 холодного молока, добавьте немного горячего, а оставшееся молоко поставьте на огонь и, когда оно закипит, вылейте в него смесь молока с мукой – таким образом вы избежите образования комочков. Доведя до готовности, добавьте сахар, масло и соль. Снимите с огня и остудите до теплого состояния, а потом вбейте яйца и добавьте ваниль. Готовьте этот пудинг так же, как предыдущий.

Состав этого пудинга – не сказать, чтоб уж очень древний, – навел меня на размышления о том, что еда, как и все прочее, следует моде, а вкусы меняются по мере развития цивилизации. Сейчас в ходу легкая, нежная, изысканная кухня, однако, возможно, придет день, когда многие из рекомендуемых мною блюд сменятся другими, намного вкуснее. Сладкие вина ныне уступили место крепленым и сухим. Вместо запеченного гуся, нафаршированного чесноком и айвой, что некогда считался изысканнейшим блюдом, теперь подают домашнюю индейку с трюфелями или заливного каплуна. В стародавние времена на господских столах царил павлин, которого вначале ощипывали, а затем, в запеченного, обратно втыкали перья. Его обкладывали желе и украшали узорами из вредных для здоровья цветных порошковых минералов, а из приправ использовали тмин[190] и красную ароматическую глину[191] (я потом объясню вам, что это такое).

Сладкие блюда во Флоренции отличались первобытной простотой вплоть до конца XVI века, когда в город перебралась одна артель из Ломбардии и принялась выпекать пироги, лепешки, кексы и прочую сдобу из яиц, сливочного масла, молока, сахара или меда, а ранее в памяти народной хранились лишь пироги с ослиным мясом, которые Малатеста раздавал друзьям во время осады Флоренции, когда голод там свирепствовал такой, что о мясе никому и не мечталось.

Так вот, вернемся к ароматической глине. Одно время законодательницей мод вместо нынешней Франции была Испания, и по ее примеру на закате XVII и на заре XVIII века повелась огромная мода на разные отдушки и ароматические эссенции. Среди них ароматическая глина занимала столь

заметное место, что кондитеры и повара добавляли ее, как теперь ваниль, и в пироги, и в прочие блюда. Из чего же добывали эту отдушку и на что был похож ее запах? Вы поразитесь, любезные читатели, капризам человеческого вкуса! То была пыль от разбитых черепков, а ее аромат напоминал запах, исходящий от политой дождем и пригретой солнцем земли, да-да, именно земляной запах источали эти хрупкие сосуды из необожженной глины, оттого, должно быть, ее и прозвали «красной», хотя более всего ценилась черная и блестящая. Сосуды эти первыми завезли в Европу из Южной Америки португальцы, и служили они для питья, а также для изготовления духов и благовоний. Когда же срок их службы истекал, они использовались вышеописанным способом.

Антиной в Гомеровой «Одиссее» говорит:

> *Выслушать слово мое вас, товарищи, я приглашаю;*
> *Козьи желудки лежат там на угольях; сами на ужин*
> *Их для себя отложили мы, жиром и кровью наливши;*
> *Я предлагаю, чтоб тот, кто из двух победителем будет,*
> *Взял для себя из желудков обжаренных лучший; потом мы*
> *Будем вседневно его приглашать и к обеду.* [192]

В шестом томе «Флорентинского обозревателя» содержится описание ужина, столь странного, что я позволю себе привести здесь несколько отрывков.

«Среди самых торжественных блюд почитались сваренный прямо в перьях павлин и подкрашенные фигурки из студенистой массы. Некий уроженец Сьены, потчуя ужином вельможу из свиты Пия II (примерно в середине XV века) по имени Горо, велел по недомыслию приготовить эти два блюда, отчего сделался посмешищем всей Сьены, тем более что, не найдя павлинов, заменил их дикими гусями, обрубив им лапы и клюв.

Усадив гостей за стол, хозяин велел слуге разрезать бесклювого “павлина”, а тот, не имея в этом большого опыта, принялся с великим трудом ощипывать птицу, засыпав перьями весь стол, и всю залу, и глаза, и рот, и нос, и уши мессеру Горо и прочим сотрапезникам.

Когда же злосчастную птицу убрали со стола, по приказу хозяина подали немало жареных блюд с тмином, а к ним доброхоты присоветовали хозяину подать заливное, как некогда готовили во Флоренции, изобразив на нем папу и мессера Горо в доспехах и подкрасив фигуры аврипигментом, белилами, киноварью, ярью-медянкой и прочими страстями. Блюдо поставили прямо перед почетным гостем, и тот с охотою откушал

его, чтобы малость заглушить горечь тмина и прочих странных блюд.

Ночью же некоторые из гостей едва не протянули ноги, и более всех маялся головою и желудком мессер Горо, похваставшись дьявольскими кушаньями вперемешку с перьями диких гусей и конфектами, коими завершился сей памятный ужин».

660. Пудинг по-немецки

Вам потребуется:

Мякиш хлеба тонкого помола, 140 г
Сливочное масло, 100 г
Сахар, 80 г
4 яйца
Лимонная цедра
Щепотка соли

Если найдете фигурный хлеб английской выпечки, используйте его, ибо он для этой цели подходит более всего. Мякиш измельчите или порежьте ломтиками и размочите холодным молоком. Когда он как следует размокнет, выжмите его через тряпицу и пропустите через сито. Сливочное масло зимой растопите на водяной бане и поварешкой перемешайте с желтками до однородной массы. Добавьте белки, мякиш и сахар и еще раз перемешайте. Выложите эту массу в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и готовьте, как все прочие пудинги, то есть в печи. Если выполните все с тщанием, блюдо получится изысканное – как с виду, так и на вкус. Подавать его следует горячим.

661. Картофельный пудинг

Картофель, клубень растения семейства пасленовых, был завезен в Европу из Южной Америки в конце XVI века, но повсеместно выращивать его начали только к началу XVIII, поскольку крестьяне упорно не желали признавать никаких новшеств. Однако постепенно он утвердился как в хижинах бедняков, так и во дворцах господ благодаря отменному вкусу, способности к утолению голода[193] и многообразию блюд, которые можно из него приготовить. Однако у картофеля есть тот же недостаток, что и у риса: от него толстеют, набивая желудок, а пользы получают мало, ибо нет в нем ни белка, ни фосфора,

питающего мозг, ни волокна для укрепления мышц.

Вам потребуется:

Крупный мучнистый картофель, 700 г
Сахар, 150 г
Сливочное масло, 40 г
Мука, 20 г
Молоко, 200 мл
6 яиц
Щепотка соли

Отдушка из корицы или лимонной цедры

Сварите картофель в воде или на пару, очистите его и горячим протрите через сито. Поставьте на огонь вместе с маслом, мукой и молоком, которое подливайте небольшими порциями, беспрерывно помешивая поварешкой. Затем добавьте сахар, соль и отдушку. Дайте отстояться, чтобы все это хорошенько впиталось.

Снимите с огня и остудите до теплого или даже холодного состояния, потом введите желтки, а за ними – взбитые белки.

Пеките, как все прочие пудинги, в печи или духовке и подавайте горячим.

662. Рисовый пудинг

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Рис, 160 г
Сахар, 100 г
Изюм кишмиш, 80 г
Цукаты, 30 г
2 яйца и 2 желтка
Рюмочка рома или коньяка
Ванилин

Сварите рис в молоке. На стадии полуготовности добавьте сахар, изюм, цукаты, порезанные кусочками, щепотку соли и кусочек сливочного масла размером с небольшое куриное яйцо. Когда рис сварится, снимите с огня и, чуть остудив, добавьте яйца, ром и ванилин. Все хорошенько перемешайте. Затем выложите в форму для пудинга, смазанную сливочным маслом и присыпанную панировочными сухарями. Поставьте в печь и подавайте горячим.

Оставьте 1/3 молока, чтобы подлить, если рис чересчур

загустеет.

Пудинга хватит на 8 человек.

663. Пудинг из рикотты

Вам потребуется:

Рикотта, 300 г
Сахарная пудра, 100 г
Сладкий миндаль + 3–4 ядрышка горького, 100 г
5 яиц
Лимонная цедра

Очистите миндаль от кожицы, ошпарив его кипятком, и истолките в порошок в ступке с одним из яичных белков. Добавьте рикотту и хорошо перемешайте. Если рикотта слишком жесткая и комковатая, сперва пропустите ее через сито. Всыпьте сахарную пудру. Яйца взбейте и по частям введите в смесь. Затем выложите все в смазанную сливочным маслом и присыпанную панировочными сухарями форму. Пеките в духовке и подавайте холодным.

Пудинга хватит на 6–7 человек.

664. Пудинг по-неаполитански

Сварите манку в 3 ст. молока, следя за тем, чтобы она не слишком загустела. Сняв с огня, добавьте сахар, щепотку соли и лимонную цедру. Немного остудите, добавьте 3 яичных желтка и 2 белка. Все хорошенько перемешайте. Возьмите медный противень среднего размера, смажьте его сливочным маслом или свиным салом и выстелите слоем песочного теста, раскатанного на толщину монеты (половинной дозы из рецепта № 589 (А) должно хватить). Переложите на слой теста 1/3 манки, а сверху выложите кусочками или ложками на некотором расстоянии друг от друга разные консервированные фрукты, например, малину, айву, абрикосы и др. На этот первый слой выложите второй и третий, все так же перемежая их фруктами из компота. Закройте пудинг еще одним слоем песочного теста и смочите края мокрым пальцем, чтобы как следует слепились. Украсьте пудинг по своему усмотрению и смажьте яичным желтком. Выпекайте в духовке. Выложите на поднос, посыпьте сахарной пудрой и подавайте холодным.

Заменителями консервированных фруктов могут служить изюм кишмиш или порезанные кусочками цукаты.

665. Черный пудинг

Этот пудинг можно испечь, чтобы использовать оставшиеся яичные белки; на вкус он очень даже приятен.

Вам потребуется:

6 яичных белков
Сладкий миндаль, 170 г
Сахарная пудра, 170 г

Очистите миндаль от кожицы, подсушите на солнце или на огне, порубите ножом-полумесяцем и прогревайте в кастрюле вместе с сахаром до полного его растворения. Когда смесь приобретет цвет миндальной кожицы, остудите ее, выложите в ступку и истолките до состояния порошка. В этот порошок введите взбитые белки, выложите в форму, смазанную только холодным маслом, без посыпки и готовьте на водяной бане. Подавать советую холодным.

666. Лимонный пудинг

Вам потребуется:

1 крупный цитрон
Сахар, 170 г
Сладкий миндаль + 3 ядрышка горького, 170 г
6 яиц
1 ч. л. рома или коньяка

Сварите лимон в воде, на что потребуется примерно два часа. Выньте его и пропустите через сито, но прежде попробуйте: если в нем осталось слишком много горечи, надо подержать его в холодной воде, пока он не отдаст всю неприятную горечь. К пропущенной массе добавьте сахар, очищенный от кожицы и истолченный в порошок миндаль, 6 яичных желтков и ром. Все хорошо перемешайте. Взбейте 6 белков и введите их в смесь, которую затем выложите в форму и поставите в печь. Этот пудинг хорош как в горячем, так и в холодном виде.

667. Шоколадный пудинг

Вам потребуется:

Молоко, 800 мл
Сахар, 80 г

Шоколад, 60 г
Бисквитное печенье, 60 г
3 яйца
Щепотка ванилина

Натрите на терке шоколад, поставьте его на огонь в молоке и, когда закипит, бросьте в кастрюлю сахар и печенье, раскрошив его пальцами. Время от времени помешивайте, чтобы смесь не прилипала к дну, и спустя полчаса пропустите ее через сито. Когда остынет, добавьте взбитые яйца и ванилин, переложите в гладкую форму, дно которой полейте слоем растопленной сахарной пудры, и готовьте на водяной бане.

Чтобы покрыть дно формы, вам хватит 50 г пудры. Подавайте пудинг холодным.

668. Шоколадный десерт

Бисквит, 100 г
Шоколад, 100 г
Сливочное масло, 50 г
Сахар, 30 г
Сладкая наливка – сколько уйдет

Порежьте бисквит ломтиками.

Растопите сливочное масло на водяной бане и всыпьте в него сахар и тертый шоколад; помешивайте поварешкой до полной однородности. Слоями выкладывайте пропитанный наливкой бисквит и шоколадную смесь в форму, также смоченную наливкой, чтобы лучше сформировать десерт. Летом держите форму во льду, пока десерт не загустеет.

Указанных доз должно хватить на шестерых.

669. Пудинг из обжаренного миндаля

Вам потребуется:

Молоко, 800 мл
Сахар, 100 г
Бисквитное печенье, 60 г
Сладкий миндаль, 60 г
3 яйца

Сперва подготовьте миндаль, то есть ошпарьте его кипятком, снимите кожицу и обжарьте на огне, выложив на каменную или железную доску. Затем истолките в мелкий порошок и, поставив

все ингредиенты, кроме яиц, на огонь, немного проварите и пропустите через сито. После этого добавьте взбитые яйца и доведите до загустения на водяной бане, полив дно формы растопленным сахаром. Никаких отдушек не требуется. Обжаренный миндаль придаст пудингу пепельно-серый цвет и изысканный вкус, который должен понравиться мужчинам, а еще более – женщинам.

Этот пудинг, как и шоколадный, можно перед подачей поставить в лед и украсить кремом, разноцветным драже или взбитыми сливками.

670. Пудинг кабинетный

Это весьма «дипломатичный» пудинг, о чем свидетельствует его название, состав и многообразие вкуса, оттого я посвящаю его нашему главному дипломату, кумиру нынешних дней. Миру всегда нужен идол для поклонения: если его нет, надо его создать, до небес превознося достоинства. Но я по натуре и по жизненному опыту недоверчив и люблю повторять: «Вот умрет, тогда поговорим». Сколько уж на нашем веку было кумиров и звезд первой величины, которые слишком скоро закатывались и падали в бесславное забвение! Когда писал этот рецепт, одна еще сияла, вызывая всеобщее поклонение, а ныне исчезла с горизонта.

На 10 персон вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 100 г
Бисквитное печенье, 100 г
Изюм малага, 80 г
Изюм султанша, 50 г
Абрикосы из компота, 50 г
Айва из компота, 50 г
Цукаты, 20 г
Кирш, 50 мл
6 яичных желтков
4 яичных белка

Держите молоко с сахаром на огне около получаса.

Из малаги выньте семечки. Цукаты порежьте кусочками, как и абрикосы (если они достаточно упругие, что в данном случае предпочтительнее).

Обожгите оба сорта изюма и цукаты в роме, как в Бисквите от султанши (рецепт № 574).

Вскипятив молоко, остудите его и введите взбитые яйца и

кирш. Возьмите гладкую цилиндрическую форму, всю ее смажьте холодным сливочным маслом и заполните следующим образом: дно покройте слоем абрикосов, на них положите слой печенья, затем в том же порядке, пока не используете все продукты. В последнюю очередь тонкой струйкой влейте подготовленное молоко. Готовьте на водяной бане и подавайте горячим.

Кое-кто мне говорил, что этот пудинг, дабы оправдать свое название «кабинетного», следует подавать на стол закрытым со всех сторон, спрятав то, что у него внутри, как и все тайны политики. Если вам угодно послушаться этого совета, возьмите не 100, а 140 г бисквитного печенья и поменяйте слои местами, чтобы сверху оказался бисквитный, а внутри – фруктовый.

Должен вас предупредить, что количество молока, коим следует залить пудинг, с точностью указать трудно: такова уж его природа, которая нередко приводит в отчаянье поваров.

671. Пудинг кесарийский

Даю вам рецепт доброго пудинга со странным названием. Он получен мною от одной молодой, довольно красивой и вполне благочестивой дамы, которая, однако, сама того не ведая, вводит во грех всякого, кто к ней приблизится.

Вам потребуется:

Мякиш хлеба тонкого помола, 200 г
Сахар, 250 г
Еще сахар, для формы, ок. 100 г
Изюм малага, 125 г
Изюм султанша, 125 г
Молоко, 0,5 л
Марсала и ром, всего 3 ст. л.
5 яиц

Порежьте хлебный мякиш тонкими ломтиками и размочите их в молоке. Очистите изюм малага от семечек и подготовьте форму для пудинга из рифленой меди. Распустите в кастрюльке на огне упомянутые 100 г сахара и, как только он приобретет ореховый цвет, вылейте в форму, чтобы вся она была покрыта. Когда сахар застынет, смажьте форму поверх него холодным сливочным маслом.

К размоченному мякишу добавьте 250 г сахара, яичные желтки, ром и марсалу. Все хорошо перемешайте. В последнюю очередь добавьте изюм и взбитые белки. Готовьте на водяной бане целых три часа; в последний час чуть-чуть прибавьте огонь.

Подавайте горячим. Неплохо еще облить пудинг ромом, смешанным с 1 ст. л. спирта, поджечь и подать в этом пламени.

Пудинг рассчитан на 10–12 персон.

672. Плам-пудинг

По-английски это значит «сливовый пудинг», хотя сливы тут ни при чем.

Замесите тесто, в котором на каждое вбитое яйцо приходятся следующие ингредиенты:

Сахарная пудра, 30 г
Мускатный изюм, 30 г
Изюм султанша, 30 г
Мякиш хлеба тонкого помола, 30 г
Жир с бараньих почек, 40 г
Цитронные цукаты, 15 г
Апельсиновые цукаты, 15 г
Ром, 1 ст. л.

Из мускатного изюма выньте косточки. Цукаты порежьте тонкими лепесточками. Если не достанете жир с бараньих почек, возьмите с телячьих, удалите пленки и вместе с хлебным мякишем порежьте его мелкими кубиками.

Яйца взбейте отдельно, затем введите их в смесь всех ингредиентов и, хорошо все перемешав, оставьте отдыхать на несколько часов. Затем тесто заверните в салфетку и крепко-накрепко завяжите, скатав его в шар. Поставьте на огонь кастрюлю с водой и, когда закипит, опустите в кипящую воду шар в салфетке – так, чтобы он не опускался на дно. Варите на медленном огне столько часов, сколько яиц вы вбили. Затем вытащите, осторожно развяжите салфетку, наверху шара сделайте ямку и влейте в нее рюмочку или две коньяку или рому. Подожгите спиртное и в этом пламени подавайте на стол. Когда огонь погаснет, порежьте пудинг на ломтики и разложите по тарелкам.

Теста из трех яиц хватит на шесть человек.

673. Плам-кейк

Это блюдо того же рода, что и предыдущее: его название столь же обманчиво.

Вам потребуется:

Сахар, 250 г
Сливочное масло, 250 г
Мука высшего сорта, 250 г
Цукаты, 80 г
Изюм малага, 80 г
Изюм султанша, 80 г
5 яиц
4 желтка
Ром, чуть меньше 100 мл или 5 ст. л.
Лимонная цедра или ванилин для отдушки

Цукаты порежьте тонкими лепестками; изюм малага очистите от косточек.

Разомните поварешкой сливочное масло, чуть размягчив его на огне, если нужно; добавьте сахар и продолжайте растирать добела. По одному вбейте яйца, всыпьте муку, а затем все остальное. Выложите тесто в гладкую форму, выстелив ее промасленной бумагой, и ставьте в печь.

Подать можно, присыпав сахарной пудрой; в холодном виде кейк тоже хорош.

Бумага нужна для того, чтобы изюм не прилипал к дну и стенкам формы.

Указанного количества хватит на двенадцать персон.

674. Ломбардский десерт

Это блюдо имеет много названий; можно назвать его ежедневным десертом, поскольку оно пользуется успехом во многих семьях.

Вам потребуется:

Свежее сливочное масло высшего сорта, 180 г
Сахарная пудра, 180 г
Сухие бисквиты или целый бисквит, ок. 150 г
6 крутых яичных желтков
Ванильный сахар для отдушки
Наливка для размачивания сухих бисквитов

Отварите яйца в течение 6 мин., вытащите желтки, разотрите их со сливочным маслом и пропустите через сито, после чего добавьте сахарную пудру и ванильный сахар и долго вымешивайте до полной однородности.

Возьмите форму, лучше рифленую, смочите ее наливкой. Разрежьте вдоль пополам сухие бисквиты (их тоже слегка размочите в наливке; половину можно размочить в алкермесе,

чтобы бисквиты получились разноцветными). Выложите бисквиты в форму, чередуя цвета. Затем в середину поместите сливочно-яичную смесь, прикрыв ее сверху вторым слоем размоченных бисквитов. По меньшей мере три часа подержите в леднике и подавайте. Десерт можно приготовить и накануне; его должно хватить на восемь человек, которые наверняка оценят изысканность этого блюда.

675. Английский суп

В Тоскане – по причине климата и изнеженности желудков – люди предпочитают легкие и, по возможности, жидкие блюда. Так, кремы принято делать жидкими, не добавляя крахмала и муки, и подавать их в кофейных чашечках. Таким образом английский суп и впрямь получается нежнее, однако он не столь эстетичен, и его нельзя выложить в форму.

Привожу дозы кондитерского крема, который повара называют английским супом, чтобы отличить от жидких десертов, изготовленных без добавления муки:

Молоко, 0,5 л
Сахар, 85 г
Мука, а лучше крахмал, 40 г
4 желтка
Ванилин для отдушки

Сначала разотрите яичные желтки с сахаром. Добавьте муку и напоследок понемногу влейте молоко. Можно поставить смесь на сильный огонь, непрерывно помешивая, но когда над нею начнет подниматься дымок, всыпьте в жаровню совок золы либо сдвиньте кастрюлю в угол, чтобы предотвратить образование комочков. Когда смесь загустеет, подержите ее на огне еще 8–10 мин., а затем остудите.

Возьмите рифленую форму, хорошенько смажьте ее холодным сливочным маслом и заполните следующим образом: вначале положите фрукты из компота, скажем абрикосы, персики или айву. Сверху покройте их слоем крема и слоем сухих бисквитов, размоченных в светлой наливке. Если выемок в форме 18, 9 бисквитов размочите в наливке и 9 – в алкермесе и, перемежая, заполните ими все пустоты. Сверху налейте еще слой крема, затем слой бисквитов – и так до тех пор, пока вся форма не будет заполнена.

Бисквиты не размачивайте слишком сильно, иначе они будут клеклыми. Если наливка слишком сладкая, сдобрите ее ромом

или коньяком. Если фрукты в компоте стали чересчур жесткими (впрочем, без них в этом рецепте можно и обойтись), размягчите их на огне в нескольких ст. л. воды, но перед тем как выкладывать в форму, остудите.

Указанных доз хватит на 7–8 человек.

Летом можно подержать десерт во льду и, прежде чем выкладывать его из формы, на минутку поместите ее в горячую воду, чтобы сливочное масло немного оттаяло.

На это блюдо вам хватит 120–130 г сухих бисквитов.

676. Татарская тюря[194]

Возьмите 200 г рикотты, немного размягчите ее молоком и добавьте 30 г сахарной пудры и две щепотки корицы в порошке. Хорошо перемешайте.

Внутренние стенки рифленой формы смочите наливкой либо смажьте сливочным маслом. Размочите в смеси наливки и алкермеса сухие бисквиты и, начиная с них или с не слишком жидкого фруктового компота, покройте дно формы. Затем, перемежая слои рикотты, бисквитов и фруктов (скажем, консервированных персиков или абрикосов), заполните форму целиком. Выложите десерт на блюдо спустя несколько часов, и если все было сделано тщательно, то ваши сотрапезники оценят не только вкус его, но и вид. Рикотту можно вместо молока размягчить цитронной наливкой, и тогда корицу добавлять не надо.

Этот десерт нравится очень многим.

677. Вишневый десерт

Это блюдо станет достойным семейным десертом, поэтому советую не упускать его из виду.

Вам потребуется:

Свежая темная вишня, с косточками, но без плодоножек, 100 г
Сахарная пудра, 100 г
Ржаные панировочные сухари, 50 г
Сладкий миндаль, 40 г
4 яйца
2 ст. л. наливки
Ванилин или лимонная цедра

Если у вас нет ржаных панировочных сухарей, воспользуйтесь

пшеничными.

Миндаль очистите от кожицы, подсушите и измельчите до размера рисинок.

До пены разотрите яичные желтки с сахарной пудрой, добавьте панировочные сухари, наливку и отдушку из ванилина и лимонной цедры. Продолжайте растирать эту смесь еще некоторое время. Введите крепко взбитые белки, аккуратно перемешивая, и выложите смесь в гладкую форму, смазанную холодным сливочным маслом и посыпанную со всех сторон (на дно насыпьте побольше) измельченным миндалем. Затем добавьте вишни; чтобы они не опускались на дно, перемешайте их с оставшимся миндалем.

Пеките в печи или в «чуде». Подавайте горячим или холодным. Десерта хватит на 4–5 человек.

678. Вишневая тюря

Этот десерт можно сделать из тонких ломтиков поджаренного хлеба, из коржей бисквита или из сухого бисквитного печенья.

Выньте косточки из количества вишни, которое вам покажется достаточным, и поставьте на огонь, налив самую малость воды и положив палочку корицы, которую потом выбросите. Когда вишня закипит, добавьте сахар по вкусу, легонько перемешайте, чтобы не смять, и, когда сахар растворится, попробуйте на вкус, не надо ли добавить. Когда вишня сморщится, снимите с огня. Ломтики хлеба или печенье слегка размочите в наливке и слоями, перемежая вишней, выкладывайте горкой на блюдо или поднос. Можно также приготовить этот десерт в обычной форме, которую следует подержать во льду, прежде чем выкладывать (в вишневый сезон люди любят охлажденные десерты). Для этого блюда вам хватит сахару весом примерно в 1/3 всей вишни.

679. Лимонная тюря

Этот десерт французского происхождения мне не очень по вкусу, однако даю вам его рецепт на случай, если вы не придумаете, что вам сделать с оставшимися без дела белками.

Вам потребуется:

Сахар, 135 г
2 желтка
5 белков

Сок 1 крупного лимона
1/2 ст. воды
Неполная ст. л. муки

Замесите муку на воде, хорошенько взбивая, перелейте в кастрюлю и добавьте остальные ингредиенты. Поставьте эту смесь на огонь, непрерывно работая поварешкой, как когда готовите крем. Когда смесь загустеет, пропустите ее через сито, затем часть вылейте на поднос, поверх этого слоя разложите сухие бисквиты или бисквитный корж, а остальной смесью залейте сверху. Подавайте десерт холодным.

Его может хватить на 4–5 человек.

680. Пудинг из консервированных фруктов

Возьмите рифленую форму для пудинга, хорошенько смажьте холодным сливочным маслом и выстелите дно сухими бисквитами или бисквитным коржом, слегка размочив то и другое в наливке. Затем выкладывайте слоями бисквит и фрукты, как в рецепте № 675, только без крема. Спустя несколько часов, когда пудинг «устоится», выложите его на блюдо, предварительно опустив форму на миг в горячую воду, чтобы масло чуть подтаяло.

681. Бьянкоманджаре [195]

Вам потребуется:

Сладкий миндаль с тремя ядрышками горького, 150 г
Сахарная пудра, 150 г
Листики рыбьего клея, 20 г
Сливки или снятое молоко, 1/2 большого стакана
Вода, 11/2 стакана
Вода из цветов апельсинового дерева, 2 ст. л.

Вначале подготовьте рыбий клей – это очень просто: пальцами опустите его на дно стакана для разбухания. Когда придет время использовать его, вылейте воду, а листики сполосните. Очистите от кожицы миндаль и истолките в ступке, то и дело добавляя по 1 ст. л. воды. Доведя до состояния кашицы, вновь разбавьте водой и процедите через крепкую, но редкую тряпицу так, чтобы вся кашица прошла насквозь. Приготовьте любую поместительную форму. В кастрюле поставьте на огонь

миндальное молоко, сливки, сахарную пудру, клей и воду из цветов апельсинового дерева. Перемешайте с процеженным миндалем и дайте покипеть несколько минут. Снимите с огня и, когда варево немного остынет, вылейте в форму, погруженную в холодную воду или в лед. Чтобы вынуть десерт из формы, достаточно протереть стенки формы тряпицей, смоченной в кипятке.

Прокипятить смесь необходимо, чтобы рыбий клей полностью растворился, иначе листики попросту опустятся на дно формы.

682. Сгонфьотто из кукурузной муки [196]

«Суфле» французы именуют это блюдо,
А я «сгонфьотто» взял из ниоткуда
И подаю, чтобы порядок был в желудке,
После второго, перед сладким, в промежутке.

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Кукурузная мука, 170 г
Сахар, 30 г
Сливочное масло, 30 г
6 белков и 3 желтка
Щепотка соли

Приготовьте мучную похлебку: насыпьте муку в молоко, когда оно закипит, а лучше, чтобы избежать образования комочков, сначала размешайте муку в небольшом количестве холодного молока и вылейте смесь в кипящее, непрерывно помешивая. Дайте немного покипеть и, сняв с огня, добавьте сливочное масло, сахар и соль. Когда похлебка остынет, размешайте в ней яичные желтки, а затем введите белки, взбитые в крутую пену. Аккуратно перемешайте и переложите все в гладкую форму или в кастрюлю, смазанную сливочным маслом и присыпанную пшеничной мукой. Поставьте в печь. Когда сгонфьотто поднимется, подавайте, по возможности, сразу, чтобы десерт оставался пышным и не размок. Пожалуй, лучше всего испечь его на огнеупорном глиняном противне и в нем же, не перемещая, подать на стол.

Указанных ингредиентов хватит на шестерых.

683. Бисквит с сабайоном

Вам потребуется:

Картофельный крахмал, 50 г
Пшеничная мука, 20 г
Сахарная пудра, 90 г
3 яйца
Лимонная цедра

Добрых полчаса растирайте желтки с пудрой, затем введите белки, взбитые в крутую пену. Туда же просейте муку и крахмал, непрестанно помешивая, чтобы тесто оставалось мягким. Переложите его в форму «чудо», предварительно смазав ее сливочным маслом и присыпав смесью муки и сахарной пудры. Сразу поставьте в печь, затем, остудив, выложите на блюдо и налейте в отверстие посредине сабайон, приготовленный по рецепту № 684, после чего сразу же подавайте.

Этих доз должно хватить на 5–6 персон.

684. Пудинг из сухих бисквитов и сабайона

Вам потребуется:

Сухое бисквитное печенье, 100 г
Изюм малага, 70 г
Изюм султанша, 50 г
Цитронные цукаты, 30 г
Марсала – сколько уйдет

Из малаги вытащите семечки. Цитронные цукаты порежьте кусочками. Возьмите форму «чудо» и смажьте ее холодным сливочным маслом. Слегка сбрызните печенье марсалой, только сверху, и выстелите им форму, пересыпав изюмом и цукатами.

Приготовьте крем из следующих ингредиентов:

Молоко, 200 мл
2 яйца
Сахар, 50 г
Ванильная отдушка

Все перемешав, вылейте смесь на печенье. Готовьте на водяной бане, выложите на блюдо горячим и, прежде чем подать на стол, заполните отверстие сабайоном – не бойтесь, если он перельется.

Для сабайона вам потребуется:

2 яйца
Марсала 150 мл
Сахар, 50 г

Сабайон взбивайте в мисочке на огне. Изюм можно заменить сваренными в сиропе фруктами или же смесью того и другого, а также смесью цитронных и апельсиновых цукатов.

Этим блюдом вы сможете угостить 6 человек, которые наверняка примут его на ура.

685. Крем

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 200 г
8 желтков
Щепотка ванилина

Разотрите желтки с сахаром, затем понемногу вливайте молоко. Чтобы не затягивать приготовление, можете сначала поставить смесь на сильный огонь, но как только над ней станет подниматься дымок, убавьте огонь, чтобы она не спеклась. Если это все же произойдет, пропустите крем через сито. Блюдо можно считать готовым, когда крем начнет прилипать к поварешке, которой его следует то и дело помешивать. Незадолго до того, как снять с огня, добавьте ванилин.

Крем, приготовленный без муки и крахмала в указанных пропорциях, отлично подойдет к сливочному мороженому – такое блюдо вам редко подадут в кондитерских и кафе. Можно его также подать к жидкой английской тюре, предварительно остудив ее, или к бисквитным коржам, или к сухим бисквитам, слегка размоченным в наливке. Если хотите добавить крему изысканности, добавьте в него порезанные тонкими лепестками цукаты.

686. Чашечки

Это очень нежный десерт, который подают, как и остальные десерты, в конце ужина в чашечках еще меньше кофейных – каждому по чашечке. Для десяти чашечек вам потребуется:

Сахар, 300 г
Сладкий миндаль, 60 г
10 яичных желтков

Вода, 100 мл
Вода из цветов апельсинового дерева
Корица в порошке – по вкусу

Миндаль очистите от кожицы, обжарьте до орехового цвета, мелко истолките и отставьте в сторону.

Сахар кипятите в воде 1–2 мин., так, чтобы он не поменял цвет. Потом остудите до теплого и по одному – по два добавляйте желтки. Вновь поставьте на очень слабый огонь и хорошенько растирайте поварешкой, вращая ее все время в одну сторону. Когда смесь немного загустеет и уже не будет опасности свертывания, можете добавить ей объема, взбивая венчиком снизу вверх, пока желтки не утратят свой яркий цвет и не станут похожи на густой крем. Добавьте корицу и апельсиновую воду и всыпьте толченый миндаль, как следует перемешивая. После этого разложите смесь по чашечкам и в центр каждой положите сверху щепотку корицы, не перемешивая: пусть ее перемешает каждый гость, тогда десерт будет более ароматным.

Этот десерт можно даже приготовить за несколько дней – ничего с ним не будет. Из оставшихся белков можете сделать Черный пудинг в пропорциях, приведенных в рецепте № 665, или же Белковый торт из рецепта № 633.

687. Миндальные шарики

Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 140 г
Сахарная пудра, 140 г
Тертый или порошковый шоколад, ок. 40 г
Наливка «Мараскино», 4 ст. л.

Очистите миндаль от кожицы, высушите на солнце или на огне и мелко истолките, добавив 2 ст. л. сахарной пудры. Из ступки пересыпьте его в миску, добавьте оставшуюся пудру и разбавьте массу наливкой.

Насыпьте шоколад на разделочную доску, из миндальной массы сформируйте шарики размером чуть больше грецкого ореха (их у вас получится около 30) и как следует обваляйте в шоколаде, чтобы они сохранились как можно дольше.

688. Французский крем

В сезон, когда кефаль Валли-ди-Комаккьо особенно вкусна

поджаренная на решетке и политая гранатовым соком[197] и когда пернатое многоцветье, как сказал бы поэт, испугавшись первых заморозков, тянется над нашими полями в теплые края, а слишком доверчивые птички так легко попадают в различные силки и затем – на вертел,

…лишь я один, бездомный
Приготовлялся выдержать войну
И с тягостным путем, и с состраданьем,
Которую неложно вспомяну.[198]

Война с тягостным путем – это 200 км, проделанные при поездке к другу на отдых на вершине живописнейшего холма; а сострадательно сжималось сердце всякий раз, как из хижины птицелова видел я несчастных птах, попавших в коварные сети. Но, коль скоро не я не принадлежу к пифагорейцам, то остаюсь в убеждении, что ежели зло нельзя предотвратить силой, то надо уравновесить его любовью, а затем извлечь из него максимальную пользу. На этой стезе завоевал я благосклонность тамошнего повара, научив его готовить дичь наиболее приятным для вкуса манером, а взамен получил возможность наблюдать, как он готовит это и два следующих сладких блюда.

Вообще-то, дичь, если кто не знает, – это очень ароматная, питательная и слегка возбуждающая еда. Я слышал, что повар одного известного врача получил от него указание по мере возможности предпочитать дичь всем прочим видам мяса. Что до кефали, могу сказать вам следующее: будучи в том благословенном возрасте, когда можно переварить и гвозди, помню, что кухарка нам подавала ее с гарниром из белых луковиц, разрезанных пополам, обжаренных на решетке и приправленных, как и рыба, оливковым маслом, солью, перцем и гранатовым соком.

Сезон кефали из Валли-ди-Комаккьо длится с октября по февраль включительно. Кстати об этом месте рыбалки нелишне сообщить достойный общего внимания факт: лов 1 ноября 1905 года принес вот какие невероятные результаты:

Угри – 487,653 кг

Кефаль – 58,451 кг

Прочая рыба – 105,580 кг

После такого отступления позвольте вам рассказать, как готовится пресловутый Французский крем.

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л

Сахар, 150 г
1 яйцо и 4 желтка
Рыбий клей, 2 листика
Ванилин или лимонная цедра для отдушки

Хорошо разотрите сахар с яйцами, понемногу влейте молоко, а напоследок положите листики рыбьего клея – как есть, не размачивая. Поставьте кастрюлю на огонь и непрестанно помешивайте поварешкой, все время в одну сторону. Когда крем начнет густеть и прилипать к поварешке, снимите кастрюлю с огня. Возьмите гладкую форму «чудо», с тем чтобы в отверстие посередине уместилась часть крема. Смажьте форму сливочным маслом или налейте тонкий слой наливки, после чего выложите в нее крем. Летом положите форму в лед, а зимой – в холодную воду; выкладывайте на салфетку, которой застелен поднос.

Если опасаетесь за молоко, прокипятите его по меньшей мере за четверть часа до приготовления крема или же добавьте еще листик рыбьего клея.

689. Взбитый крем

Вам потребуется:

6 желтков
Сахарная пудра, 70 г
Рыбий клей, 15 г = 6–7 листиков
Вода, 3/4 столового стакана
Для отдушки 3 целых лавровишневых листика либо что-то иное – на ваш вкус

Взбейте в кастрюле желтки с сахарной пудрой, добавьте воду и листики лавровишни и поставьте на огонь, помешивая поварешкой до готовности, то есть, как я уже говорил, когда крем загустеет и начнет прилипать к поварешке. Перелейте все в миску и горячим сильно взбивайте венчиком, пока крем не увеличится в объеме. Листики вытащите и продолжайте взбивать. Заканчивая взбивать, понемногу добавляйте в крем рыбий клей.

Возьмите рифленую форму, смажьте ее оливковым маслом, обложите льдом и вылейте взбитый крем, в который, если угодно, можно положить сухие бисквиты, размоченные в наливке или перемешанные с консервированными фруктами. Подержите во льду более часа и, чтобы облегчить перекладывание из формы, проведите изнутри по краям формы тряпкой, смоченной в горячей воде.

Рыбий клей предварительно готовится так: листики

размочите, затем поставьте на огонь, залив водой на два пальца стакана, прокипятите, пока часть воды не выкипит и в кастрюльке не останется густая жидкость, липнущая к пальцам; эту кипящую жидкость вылейте в крем, по желанию, сдобрив ее алкермесом, кофе или шоколадом.

Указанных доз должно хватить на 5–6 персон.

690. Крокканте (миндальное печенье) на водяной бане

Вам потребуется:

Сахар, 150 г
Сладкий миндаль, 85 г
5 желтков
Молоко, 400 мл

Миндаль очистите и ножом-полумесяцем изрубите примерно до размера пшеничных зерен. Поставьте на огонь 110 г сахара и, когда он растворится, высыпьте миндаль, постоянно помешивая, пока он не приобретет коричный цвет. Выложите его на противень, смазанный сливочным маслом, остудите и истолките до порошка в ступке с оставшимися 40 г сахара.

Добавьте желтки, затем молоко, хорошенько перемешайте и выложите массу в форму «чудо», предварительно смазанную сливочным маслом. Готовьте на водяной бане, после чего летом держите форму во льду.

Если вам надо угостить более 6 человек, удвойте дозы. Молоко (если сомневаетесь в нем) сперва прокипятите по меньшей мере полчаса.

691. Снежные яички

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 150 г
6 яиц
Сахарная пудра – сколько уйдет
Ванилин для отдушки

Поставьте молоко на огонь в широкой кастрюле, и пока оно греется, сбейте венчиком белки, которые отделили от желтков; при взбивании бросьте в белки щепотку соли: говорят, от этого пена становится крепче. Когда взобьете белки, возьмите сосуд с отверстиями, где вы обычно храните сахарную пудру, и,

продолжая взбивать, немного подсластите взбитые белки. Думаю, для этого вам хватит 20–30 г пудры, но лучше попробовать. Затем столовой ложкой возьмите «снежок» и, придав ему форму яичка, бросьте в молоко, когда оно закипит. Переворачивайте так называемые яички, чтобы они проварились со всех сторон. Когда они затвердеют, вытащите их шумовкой и сложите в сито, чтобы стекали. Молоко процедите, остудите и затем, добавив в него желтки и сахар, взбейте крем, как в рецепте № 685; слегка сдобрите его ванилином. Выложите «яички» на поднос красивой горкой, залейте кремом и подавайте холодными.

Указанного количества будет довольно для 8–10 человек.

692. Крем-карамель

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 180 г
8 желтков и 2 белка

Поставьте на огонь молоко со 100 г сахара, и пусть оно кипит целый час, потом снимите с огня и дайте остыть. Отдельно растопите в кастрюле оставшиеся 80 г сахара и вылейте в гладкую форму столько, чтобы дно было покрыто тонким слоем сахара; оставшийся сахар держите на огне, пока он не почернеет. Вылейте на него небольшой половник воды; он зашипит, сворачиваясь, но вы продолжайте держать его на огне, помешивая поварешкой, пока не получите вязкую темную жидкость. Отставьте ее в сторону и взбейте в миске яйца. Затем смешайте все, а именно: молоко, яйца и жженый сахар. Попробуйте, довольно ли сладости. Процедите смесь через дуршлаг с крупными отверстиями и вылейте в подготовленную форму. Готовьте крем-карамель на водяной бане. Когда цвет его начнет меняться, положите под крышку лист бумаги, смазанный сливочным маслом. Проверяя готовность, протыкайте массу прутиком: когда вытащите его совершенно сухим и чистым, значит, крем пора снимать с огня. Дайте ему хорошенько остыть, прежде чем перекладывать в блюдо. Тонким ножом (можно обернуть лезвие салфеткой) проведите по краям формы. Летом, перед тем как выкладывать, можно поставить его в лед.

Форму лучше выбрать овальную, оставив по верхнему краю зазор в один палец, чтобы при кипении вода не попадала внутрь.

Данного количества должно хватить на десятерых.

693. Молоко по-португальски [199]

Этот десерт очень похож на предыдущий, за исключением жженого сахара. И для него вам тоже потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 100 г
8 желтков и 2 белка
Ванилин, или кориандр,[200] или кофе (эти отдушки подходят больше всего)

Если предпочитаете кофе, смелите несколько обжаренных кофейных зерен. Если вам больше нравится кориандр, истолките щепотку в ступке. Любую отдушку насыпьте в молоко и поставьте кипятить, а потом процедите. Если молоко не слишком жирное, кипятите его час с четвертью.

Не забудьте налить на дно формы слой растопленной сахарной пудры.

694. Латтеруоло [201]

Этим нежным тортом в отдельных деревнях Романьи, а быть может, и в других местах Италии крестьяне потчуют хозяина на праздник Тела Господня.

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 100 г
8 желтков
2 белка
Ванилиновая или кориандровая отдушка

Кипятите молоко с сахаром час, а то и час с четвертью, если молоко вызывает у вас сомнения. Если для отдушки используете кориандр, поступайте с ним, как в предыдущем рецепте. С молока время от времени снимайте пенку поварешкой. На всякий случай процедите его через ситечко и, когда остынет, добавьте взбитые яйца и хорошо перемешайте.

Выстелите противень слоем легкомысленного теста из рецепта № 153 (для справки: обратитесь к рецепту Романьольского мильяччо № 702). Выложите на тесто начинку и пеките на среднем огне. Чтобы сверху торт не подрумянился, закройте противень промасленной бумагой. Дождитесь остывания и порежьте ромбиками вместе с тестом, как упомянутое мильяччо.

695. Простое латтеруоло

Это не столь деликатное латтеруоло, по сравнению с предыдущим, но как семейное сладкое блюдо вполне сойдет, ибо десерт весьма питателен, особенно для детей.

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 100 г
6 яиц
Лимонная цедра

Цитрусовый аромат обеспечивают содержащиеся в клетках кожуры эфирные масла. Довольно будет срезать острым перочинным ножиком тонкий слой цедры длиной в ладонь и вскипятить в жидкости, которую хотите ароматизировать.

Срежьте перочинным ножом цедру нужной длины с лимона и поставьте ее кипятить в молоке с сахаром примерно на полчаса. Затем остудите молоко, цедру выньте и введите взбитые яйца. Пеките, как в предыдущем рецепте, можно даже без теста, но тогда, чтобы торт не прилип ко дну, обильно смажьте противень холодным сливочным маслом.

696. Яблоки в желе

Возьмите яблоки-ранетки или другой мелкий сорт. Яблоки не должны быть перезрелыми. Удалите сердцевинку жестяной трубочкой и, счищая кожуру, по одному бросайте в холодную воду, в которую выдавили пол-лимона. Если вес неочищенных яблок составляет 650–700 г, растопите на огне 120 г сахара в 0,5 л воды, добавив в нее 1 ст. л. кирша, и вылейте на яблоки, плотно уложенные в кастрюлю. Проварите их, стараясь, чтобы они остались целыми, затем выньте из сиропа, сложите в блюдо и, когда остынут, залейте в отверстия между ними смородиновое желе из рецепта № 739: его красный цвет на белых яблоках будет выглядеть очень красиво. Подержите на огне оставшийся сироп, чтобы он как следует загустел, затем процедите через мокрую тряпицу, добавьте еще 1 ст. л. кирша и вылейте сверху на подготовленные яблоки, которые будете подавать холодными, когда желе застынет.

За неимением кирша воспользуйтесь наливкой, а если у вас нет смородинового желе, сделайте его на основе сока консервированных фруктов.

697. Фаршированные персики

Вам потребуется:

6 крупных, не слишком спелых персиков с хорошо отделяющейся косточкой
4 маленьких сухих бисквита
Сахарная пудра, 80 г
Сладкий миндаль + 3 персиковых ядрышка, 50 г
Цитронные или апельсиновые цукаты, 10 г
1/2 ст. доброго белого вина

Разделите персики на две половинки, выньте косточки. Чуть расширьте отверстия от них, вырезав ножом немного мякоти, которую соедините с очищенным от кожицы миндалем, мелко истолченным в ступке, и 70 г сахара. К этой массе добавьте раскрошенное печенье и в последнюю очередь – цукаты, порезанные мелкими кубиками. Этой начинкой наполните горкой отверстия 12 половинок персиков и выложите их начинкой вверх на медный противень. Налейте в него вино, насыпьте оставшиеся 30 г сахара и запеките в духовке. Подавайте, по своему усмотрению, горячими или холодными, полив соком.

Они будут очень красиво смотреться на блюде, а хрустящая корочка, которая образуется на поверхности начинки, сделает их похожими на пирожные.

698. Омлет-суфле

Это блюдо может служить заменителем сладкого, когда у вас нет ничего лучшего или некуда девать яичные белки.

Вам потребуется:

Сахарная пудра, 100 г
3 желтка
6 белков
Лимонная цедра

Вначале несколько минут взбивайте желтки с сахаром, затем взбейте в крутую пену белки и соедините их с желтками, осторожно перемешивая. Смажьте огнеупорный поднос холодным сливочным маслом выложите на него смесь горкой и тут же ставьте в разогретую духовку.

Спустя 5 мин. сделайте на поверхности несколько надрезов ножом и присыпьте сахарной пудрой, а затем доведите до готовности – всего на это уйдет 10–12 мин. Следите за тем, чтобы

омлет не подгорел сверху, и подавайте на стол сразу. Чтобы яйца лучше поднялись, некоторые добавляют в яичную смесь немного лимонного сока.

699. Молочные ньокки

На 12 персон вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 240 г
Крахмал, 120 г
8 желтков
Ванилин

Смешайте все ингредиенты, как для крема, и поставьте на огонь в кастрюле, непрерывно помешивая поварешкой. Когда смесь загустеет, еще несколько минут подержите ее на огне, переложите на огнеупорное медное или керамическое блюдо – так, чтобы высота слоя составляла примерно полтора пальца, – и порежьте ромбиками, когда остынет. Эти ромбики расположите друг над другом симметрично, перемежая кусочками сливочного масла, и немного подрумяньте в печке, чтобы подать на стол горячими.

700. Шарлотка [202]

Приготовьте крем из:

200 мл молока
30 г сахара
1/2 ст. л. муки
1 яйца
Лимонной цедры

Сварите сироп из:

200 мл воды
50 г сахара

Пусть сахар покипит в воде 10 мин.; остудив сироп, выжмите в него сок 1 лимона.

Возьмите 300 г бисквита, порежьте его кусочками, перемешайте с консервированными фруктами и приготовленным кремом и наполните этой смесью рифленую форму для пудинга. В последнюю очередь влейте сироп, чтобы бисквит (вместо него

можно взять сухое бисквитное печенье) как следует пропитался. Спустя несколько часов выложите на поднос и подавайте.

Такой шарлоткой вы сможете угостить восьмерых.

701. Яблочная шарлотка

Вам потребуется:

Яблоки-ранетки, 0,5 кг
Сахарная пудра, 125 г
Мякиш зачерствелого хлеба – сколько уйдет
Свежее сливочное масло хорошего качества – сколько уйдет
Палочка корицы
1/2 лимона

Ранетки в данном случае предпочтительнее, поскольку они мягкие и ароматные, но за неимением оных воспользуйтесь похожим сортом. Если начинку из них вы хотите сохранить надолго, удвойте дозу сахара, а если пустите ее в дело сразу, то 1/4 веса яблок будет вполне достаточно.

Очистите яблоки от кожуры, порежьте их на четвертинки, удалите семечки и их оболочку и опустите в холодную воду, куда выжали сок половины лимона. Затем эти четвертинки выньте и порежьте наискось тонкими ломтиками. Поставьте их на огонь в кастрюле без воды, добавив к ним палочку корицы. Когда они начнут давать сок, добавьте сахарную пудру и мешайте до готовности, которую определить на глаз очень легко. Вытащите корицу.

Затем распустите на огне сливочное масло; доведя до кипения, бросьте в него сколько сочтете нужным кусочков хлебного мякиша толщиной в 1 см (их надо подготовить заранее). Покройте этими кусочками дно круглой гладкой формы и обложите ими же стенки, чтобы не оставалось пустот. В середину выложите варенье и закройте его сверху теми же пропитанными маслом кусочками мякиша. Готовьте, как пудинги, помня о том, что хлеб должен сверху лишь чуть-чуть подрумяниться. Подавайте шарлотку горячей.

Этот рецепт можно усложнять и разнообразить, как вам угодно. Можно например, сделать отверстие в варенье и заполнить его консервированными абрикосами. Можно смешать яблочное варенье с другими фруктовыми консервами или с теми же кусочками хлебного мякиша.

Можно, наконец, испечь шарлотку на песочном тесте.

702. Романьольское мильяччо [203]

«Если бы свиньи умели летать,
То-то была бы для нас благодать»,

– говорил некто, а другой ему вторил на языке прозы: «Свинина обладает столькими качествами и подвергается стольким манипуляциям, что не хватит дней в году, чтобы в каждый готовить из нее новое блюдо». Пусть читатель решит, какое присловье ближе к истине, а я лишь сошлюсь на так называемую «свинскую свадьбу»,[204] ибо и это нечистое животное может насмешить, но, подобно скупому, в день своей смерти.

В Романье обеспеченные крестьянские семьи забивают свиней дома и по такому случаю показывают широту натуры, а уж для ребятишек это настоящий праздник. Хозяева тем самым напоминают родне и друзьям об их долге: одному пожалуют шмат вырезки, другому – кусок печенки, а третьему – кровяную колбасу. И каждая одаренная семья понимает, что обязана отплатить тем же, когда придет срок. «Хлеб подносят, а муку одалживают», – скажете вы. Так или иначе, это помогает поддерживать дружбу меж семьями.

После такой преамбулы позвольте перейти к сути. Вот вам рецепт романьольского мильяччо, и с ним по изысканности[205] не сравнится сладкая выпечка, которой торгуют на улицах Флоренции.

Вам потребуется:

Молоко, 700 мл
Припущенная свиная кровь, 330 г
Муст или жидкий мед, 200 г
Очищенный сладкий миндаль, 100 г
Сахар, 100 г
Мелкие панировочные сухари, 80 г
Цукаты, 50 г
Сливочное масло, 50 г
2 ч. л. специй
Шоколад, 100 г
Мускатный орех, 1 ч. л.
Полоска лимонной цедры

Истолките в ступке миндаль вместе с цукатами, которые прежде порежьте на кусочки. Время от времени добавляйте в ступку по 1 ч. л. молока, а под конец пропустите смесь через сито.

Поставьте молоко на огонь, положив в него лимонную цедру (потом вы ее вытащите), и пусть покипит минут десять. Затем добавьте тертый шоколад, когда он растает, снимите с огня и немного остудите. После этого в ту же посуду добавьте остальные ингредиенты, в последнюю очередь – панировку: если вам покажется, что масса слишком густая, часть сухарей отсыпьте.

Поставьте эту смесь вариться на водяной бане, часто помешивая поварешкой, чтобы не прилипала к дну и стенкам. Чтобы проверить готовность, поставьте в центр кастрюли поварешку: она должна стоять вертикально. Если этого не происходит, добавьте оставшуюся панировку (если, конечно, сразу не всыпали всю). В остальном руководствуйтесь рецептом Торта из рикотты (рецепт № 639), а именно: в противень выстеленный легкомысленным тестом из рецепта № 153 переложите начинку и пеките. Когда будет готово, порежьте ромбиками. Долго держать в печи не следует, иначе тесто будет плохо резаться, а начинка подсохнет. Вынимайте из печи, как только воткнутый в середину прутик вытащите сухим.

Если вместо муста вы используете мед, попробуйте, прежде чем добавлять сахар, чтобы начинка не была приторной. И заметьте, что одним из достоинств этого блюда является полная однородность начинки.

Боязнь быть неправильно понятым заставляет меня слишком вдаваться в подробности, без чего я бы охотно обошелся.

Однако же подробностей, судя по всему, не хватило, поскольку вот что написала мне повариха из одной романьольской деревни: «Моим хозяевам очень понравилась кровяная колбаса, которую я приготовила по рецепту, взятому из Вашей поваренной книги, только я не знала, как пропустить миндаль с цукатами через сито. Не могли бы Вы объяснить мне это?»

Поблагодарив за проявленный интерес, я ей ответил: «Не знаю, слышали ли Вы, что есть упругие и редкие сита из конского волоса или же из тончайшей проволоки. Через них, при наличии хорошей ступки и силы в руках, можно пропустить и более неподатливые вещества».

703. Шоколадное суфле

Вам потребуется:

Сахар, 120 г
Картофельный крахмал, 80 г
Шоколад, 80 г

Сливочное масло, 30 г
Молоко, 400 мл
3 яйца
Ром, 1 ст. л.

Поставьте на огонь масло, когда оно растопится, высыпьте в него тертый шоколад и держите на огне до полного растворения. Затем всыпьте крахмал и понемногу влейте горячее молоко, энергично помешивая. Добавьте сахар. Когда смесь станет однородной и мука проварится, снимите с огня и остудите. Напоследок влейте ром и введите яйца – сначала желтки, потом взбитые белки (если положите больше трех, суфле будет еще вкуснее).

Смажьте сливочным маслом огнеупорное блюдо, выложите на него массу и поставьте в печь. Суфле должно хорошо подняться. Подавайте его горячим.

Указанного количества хватит на 6 персон.

704. Суфле от луизетты

Освойте этот рецепт: он того стоит. Более того, ваши гости наверняка найдут его изумительным.

Вам потребуется:

Молоко, 0,5 л
Сахар, 80 г
Мука, 70 г
Сливочное масло, 50 г
Сладкий миндаль, 30 г
3 яйца
Щепотка ванильного сахара

Очистите от кожицы миндаль, подсушите и истолките в порошок вместе с 1 ст. л. сахара.

Приготовьте бешамель из сливочного масла, муки и молока, которое вливайте горячим. Перед тем как снять с огня, добавьте миндаль, оставшийся сахар и ванильный сахар. Смесь остудите и введите яйца – сперва желтки, потом взбитые белки. Смажьте сливочным маслом огнеупорный поднос, выложите на него суфле и доведите до готовности в духовке или в «чуде».

Рецепт рассчитан на 5–6 человек.

705. Суфле из картофельного крахмала

Вам потребуется:

Сахар, 100 г
Картофельный крахмал, 80 г
Молоко, 0,5 л
3 яйца и 2–3 желтка
Ванилин или лимонная цедра для отдушки

Всыпьте сахар и муку в кастрюлю, понемногу влейте холодное молоко, все время помешивая. Поставьте на огонь для загустения. Помешивайте поварешкой, не опасаясь кипения. Добавьте ванилин или лимонную цедру. Затем снимите с огня и остудите до состояния теплого. Добавьте 3 желтка и, взбив белки, аккуратно введите их в смесь.

Переложите суфле на металлический поднос и, поставив на конфорку, прикройте крышкой от печи «чудо». Смесь должна подняться и слегка подрумяниться. После этого присыпьте ее сахарной пудрой и сразу несите на стол. Ваши гости непременно оценят этот рецепт, а если всё не съедят – не огорчайтесь: это суфле хорошо и в холодном виде.

Указанных доз должно хватить на пятерых.

706. Рисовое суфле

Вам потребуется:

Рис, 100 г
Сахар, 80 г
Молоко, 600 мл
3 яйца
Кусочек сливочного масла
1 ст. л. рома
Ванильный сахар

Поставьте варить рис в молоке; его нужно разварить хорошенько, иначе ничего не получится. Доведя до полуготовности, добавьте масло и сахар, включая ванильный для отдушки. Когда сварится, остудите, введите желтки, ром и взбитые белки.

Далее делайте все, как в предыдущем рецепте суфле из картофельного крахмала.

Этого количества должно хватить на четверых.

707. Суфле из каштанов

Вам потребуется:

Крупные каштаны, 150 г
Сахар, 90 г
Сливочное масло, 40 г
5 яиц
Молоко, 200 мл
2 ст. л. вишневого ликера
Ванилин для отдушки

Опустите каштаны в кипяток и дайте покипеть минут пять – этого будет довольно, чтобы очистить их горячими и снять изнутри пленку. Затем поставьте их варить в молоке, а когда сварятся, пропустите через сито и добавьте сахар, растопленное масло, вишневый ликер и ванилин. В последнюю очередь введите яйца – сначала желтки, потом взбитые белки.

Смажьте сливочным маслом огнеупорное блюдо, выложите на него каштановую массу и пеките в печке. Перед подачей к столу присыпьте сахарной пудрой.

Указанных доз хватит на пятерых.

708. Абрикосы в сиропе

Вам потребуется:

Абрикосы, не слишком спелые, 600 г
Сахарная пудра, 100 г
Вода, 1 ст.

Надрежьте абрикосы и выньте косточки, стараясь, чтобы плоды остались целыми, и поставьте их на огонь, залив стаканом воды. Как только вода закипит, всыпьте пудру и, время от времени встряхивая кастрюлю, варите до тех пор, пока они не станут мягкими и чуть сморщенными. После этого вытащите их по одному ложкой и уложите в компотницу. Сцедите с них оставшуюся жидкость и уварите ее на огне до густоты, а затем этим сиропом залейте абрикосы. Подавайте холодными.

709. Груши в сиропе I

Вам потребуется:

Груши, 600 г
Сахарная пудра, 120 г
Вода, 2 ст.

1/2 лимона

Если груши мелкие, оставьте их целыми вместе с плодоножкой; если крупные – порежьте дольками. И те, и другие очистите от кожуры и бросьте в воду, выжав в нее сок половины лимона, чтобы мякоть не потемнела. Затем воду процедите и поставьте варить в ней груши. Как только вода закипит, всыпьте сахарную пудру и далее делайте все так же, как с абрикосами. Подавайте холодными.

710. Груши в сиропе II

Второй способ по результату не сильно отличается от первого, но его приготовление требует большей тщательности.

Вам потребуется:

Мелкие, не слишком спелые груши, 600 г
Сахар, 120 г
Вода, 2 ст.
1/2 лимона

Выдавите лимон в воду и отставьте ее в сторону.

Поставьте на огонь груши, залив их водой, и пусть покипят 3–4 минуты. Затем переложите в холодную воду, очистите от кожуры, срежьте половину плодоножки и по одной груше бросайте в подготовленную воду с лимоном. Немного подержав груши в лимонной воде, процедите ее через ситечко, поставьте на огонь, всыпьте сахар и дайте немного покипеть. Бросьте туда груши и проварите, но не давайте им расползаться. Выньте плоды, сцедив с них воду, положите в компотницу, а сироп уварите до загустения; потом опять-таки процедите через ситечко и залейте им груши.

Если груши очень крупные, порежьте их дольками после первого кипения. В некоторых семьях груши отваривают в красном вине с сахаром и палочкой корицы, что тоже неплохо. Подавайте этот десерт холодным.

711. Айва в сиропе

Очистите айву от кожуры и порежьте не слишком толстыми дольками, вырезав сердцевинку и плодоножку. Если у вас полкило айвы, залейте ее 11/2 ст. воды, и пусть покипит в закрытой кастрюле четверть часа, после чего всыпьте 180 г мелкого сахарного песку. Доведя айву до готовности, выложите

ее, сцедив жидкость, на сервировочное блюдо, а воду уварите до состояния густого сиропа и залейте им айву. Подавайте холодной.

712. Рис в сиропе

Если вас не устраивает такое название сладкого блюда, можете называть его «рисовым десертом».

Вам потребуется:

Молоко, 700 мл
Рис, 100 г
Сахар, 50 г
Сливочное масло, 20 г
Щепотка соли
Лимонная цедра

Поставьте рис вариться в 600 мл молока. Доведя до полуготовности, добавьте остальные ингредиенты. Часто помешивайте поварешкой, поскольку рис имеет обыкновение приставать ко дну. Когда он вберет в себя всю жидкость, снимите с огня и добавьте оставшиеся 100 мл молока. Возьмите гладкую форму «чудо». На дно и стенки формы полейте 50 г сахара, распущенного на огне и доведенного до светло-коричневого цвета. Выложенный в форму рис должен составлять в высоту не менее двух пальцев. Поставьте форму на водяную баню и готовьте до загустения и до полного растворения сахара. Перед тем как выложить из формы, остудите.

Отверстие в центре заполните любыми фруктами в сиропе, скажем яблоками или черносливом.

Яблоки лучше брать розовые, твердые и ароматные. Свежих яблок вам потребуется не более 200 г. Очистите их от кожуры, порежьте дольками, срезав часть плодоножки, и бросьте в холодную воду, куда выдавили сок лимона, чтобы яблоки не потемнели. Поставьте яблоки на огонь в кастрюле, залив водой, чтобы она только-только покрывала их. Когда вода закипит, всыпьте 70 г сахара и влейте 1 ст. л. кирша. Сваренные яблоки выньте, а оставшуюся влагу уварите до густого сиропа, в который, остудив, добавьте еще одну ложку кирша. Затем залейте сиропом яблоки и заполните ими отверстие в середине сладкого риса, перед тем как подать блюдо к столу.

Если же выберете чернослив, вам его потребуется 120 г и 60 г сахара. Но, прежде чем ставить на огонь, пусть помокнет в воде 5–6 часов. Далее действуйте, как и с яблоками, не забыв про

кирш.

Если вам надо угостить 10–12 человек, удвойте дозы. Подавать десерт следует холодным.

713. Пирог с сюрпризом

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Рисовая мука, 200 г
Сахар, 120 г
Сливочное масло, 20 г
6 яиц
Щепотка соли
Ванилин

В кастрюлю по одному разбейте яйца, добавьте сахар, муку и молоко, тщательно все перемешивая, чтобы не образовалось комочков. Молоко выливайте не все, оставьте немного, чтобы добавить его потом, если потребуется. Поставьте кастрюлю на огонь и, постоянно помешивая поварешкой, как если бы готовили крем, хорошенько прогрейте массу. Перед тем как снять с огня, вбейте масло и добавьте ванилин и соль. Остудите, затем переложите в металлическое блюдо или в глиняный огнеупорный поднос – так, чтобы он был заполнен до краев.

Накройте массу песочным тестом из рецепта № 589 (Б или В), украсьте его по своему вкусу, смажьте яичным желтком и ставьте в печь. Подавайте горячим, присыпав сахарной пудрой.

714. Апельсиновое желе во льду

Вам потребуется:

Сахар, 150 г
Рыбий клей, 20 г
Вода, 400 мл
Алкермес, 4 ст. л.
Ром, 2 ст. л.
1 крупный сладкий апельсин
1 лимон

Положите клей размачивать на 1–2 часа; один раз смените воду.

Сахар 10 мин. кипятите в половине указанной воды, а затем процедите через тряпицу.

Вытащите разбухший клей и доведите его до кипения в оставшихся 200 мл воды, после чего перелейте в сироп. Добавьте алкермес и ром, все хорошо перемешайте и, когда смесь начнет остывать, перелейте ее в форму, которую летом держите во льду, а зимой в холодной воде.

Формы для таких десертов обычно берут медные, рифленые, иногда форму «чудо» с отверстием посередине, с тем чтобы десерт красиво смотрелся на столе. Для того чтобы десерт легко вынимался из формы, слегка смажьте ее оливковым маслом, прежде чем заливать туда желе, а перед тем как вынимать, опустите форму в горячую воду или протрите тряпицей, опущенной в кипяток.

Рыбий клей, хотя и не считается вредным, достаточно тяжел для пищеварения.

715. Клубничное желе во льду

Вам потребуется:

Ярко-красная, очень спелая клубника, 300 г
Сахар, 200 г
Рыбий клей, 20 г
Вода, 300 мл
Ром, 3 ст. л.
Лимонный сок

Через тряпицу выжмите из клубники весь сок. Поставьте сахар покипеть 10 мин. в 200 мл воды и соедините этот сироп с клубничным соком. Добавьте лимонного сока и вновь процедите все через плотную тряпицу. С рыбьим клеем поступайте, как в предыдущем рецепте. Поставьте его кипятить в оставшихся 100 мл воды и эту кипящую жидкость вылейте в клубничный сироп. Добавьте ром, перемешайте и перелейте желе в форму, которую поставьте на холод.

Это желе особенно любят дамы.

716. Вишневое желе во льду

Кислая вишня, 400 г
Сахар, 200 г
Рыбий клей, 20 г
Вода, 300 мл
Ром, 3 ст. л.
Палочка корицы

Оборвите у вишни плодоножки и удалите косточки. Из нескольких косточек выньте ядрышки, истолките их, а затем перемешайте с ягодами. Пусть вишня постоит несколько часов, после чего хорошенько выжмите из нее сок через тряпицу. Дайте ему постоять еще немного, а затем процедите несколько раз через бумагу или вату, чтобы сок стал совсем светлым. Поставьте сахар покипеть 10 мин. в 200 мл воды с коричной палочкой, затем его тоже процедите через тряпицу и соедините с вишневым соком. Добавьте рыбий клей, распущенный в оставшихся 100 мл воды. Напоследок влейте ром и готовьте, как оба предыдущих желе.

717. Смородиновое желе во льду

Смородина, 500 г
Сахар, 130 г
Рыбий клей, 20 г
Вода, 300 мл
Марсала, 4 ст. л.
Ванилин

Делайте все так же, как с вишневым желе из предыдущего рецепта.

Обычно для отдушки десертов используется ванильный сахар, но для данного и ему подобных блюд лучше взять стручок ванили и, отрезав от него кусочек, прокипятить в воде вместе с сахаром. Купите для ваших нужд несколько толстеньких, не сушеных стручков и храните их в закрытой посуде, пересыпав сахарным песком: он пропитается запахом ванили, и им также можно будет ароматизировать сладкие блюда.

Ваниль – вьющееся растение семейства орхидных; его родиной являются межтропические леса Америки. Пыльца у ванили клейкая, поэтому ее переносит не ветер, а насекомые. Люди обнаружили это лишь в первой половине прошлого века и стали сами опылять ваниль в теплицах, а до 1837 года, когда в Бельгии были выращены первые плоды, растение считалось неплодоносным.

718. Малиновое желе во льду

Если вы сделали малиновый сироп из рецепта № 723, то из него можно приготовить очень вкусное желе и подать его как десерт к обеду. Распустите на огне 20 г рыбьего клея в 300 мл воды и смешайте с ним:

Сироп, 200 мл
Марсалу, 100 мл
Ром, 1 ст. л.

Сахара не надо совсем или, во всяком случае, чуть-чуть, поскольку сироп и так сладкий. В остальном готовьте, как все предыдущие желе. Если же вы готовите сироп из свежей малины, пользуйтесь дозами, приведенными в рецепте клубничного желе № 715.

719. Яичко для малыша

Не знаете, как успокоить ребенка, который плачет, потому что хочет чего-то лакомого на завтрак? Тогда возьмите свежее яйцо и хорошенько взбейте в пиале желток с 2–3 ч. л. сахарной пудры. Затем взбейте белок до крутой пены и соедините его с желтком так, чтобы пена не оседала. Поставьте эту пиалу перед малышом и дайте ему несколько ломтиков хлеба, и пусть макает в яичко и рисует себе желтые усы. Вот увидите, он останется доволен.

Если бы все детское питание было столь же немудрящим, на свете наверняка стало бы меньше истеричных, неуравновешенных людей! А порождают их продукты, которые раздергивают нервы – такие, как кофе, чай, вино и, разумеется, табак, – к сожалению, они входят в наш быт быстрее, чем следовало бы.

720. Пудинг из хлеба и шоколада

Это пудинг для семейных трапез, поэтому не ждите чего-то невероятно изысканного.

Вам потребуется:

Обычный белый хлеб тонкого помола, 100 г
Сахар, 70 г
Шоколад, 40 г
Сливочное масло, 20 г
Молоко, 400 мл
3 яйца

Залейте порезанный тонкими ломтиками хлеб кипящим молоком. Пусть он постоит часа два и как следует пропитается, после чего пропустите его через сито, чтобы получилась однородная масса, и поставьте на огонь с сахаром, сливочным маслом и тертым шоколадом. Часто помешивая, дайте этой массе

немного покипеть, потом остудите. Добавьте яйца – сначала желтки, а затем взбитые белки – и доведите до готовности на водяной бане в гладкой форме, смазанной сливочным маслом. Подавайте холодным. Чтобы пудинг выглядел красиво, неплохо будет, выложив его на блюдо, покрыть сверху каким-нибудь кремом.

Указанного количества хватит на пятерых.

721. Яблоки по-английски

Блюдо можете назвать и яблочным пирогом, что будет также вполне уместно.

Возьмите розовые довольно твердые яблоки, удалите сердцевинки жестяной трубочкой, очистите от кожуры и порежьте тонкими круглыми ломтиками. Поставьте на огонь в достаточном количестве воды, добавив палочку корицы. Доведя до полуготовности, подсластите по вашему вкусу и добавьте немного цукатов, порезанных кусочками.

Возьмите медное блюдо или огнеупорный керамический поднос, переложите в него яблоки и покройте их песочным тестом. Испеките в печи или в «чуде» и подавайте на сладкое теплым.

722. Сабайон [206]

Вам потребуется:

3 яичных желтка
Сахарная пудра, 30 г
Кипрское вино, марсала или мадера, 150 мл, или примерно 9 ст. л.

Двойной дозы хватит на восемь человек. Если хотите добавить сабайону крепости, влейте 1 ст. л. рома. Не помешает ему и 1 ч. л. корицы в порошке.

Сперва разотрите поварешкой желтки с сахарной пудрой до почти белого цвета, добавьте вино, перемешайте, поставьте на сильный огонь и непрерывно взбивайте, не давая кипеть, иначе свернется. Как только масса начнет подниматься, снимайте с огня.

Подавать его, на мой взгляд, лучше всего в шоколаднице.

Сиропы

Сиропы из кислых фруктов, разведенные холодной или даже ледяной водой, являются приятными освежающими напитками, особенно в летнюю жару. Но пить их лучше, когда закончится процесс пищеварения, поскольку они все же тяжеловаты для желудка и могут вызвать волнение в нем из-за немалого содержания в них сахара.

723. Малиновый сироп

Ароматная нежность этой ягоды делает ее королевой сиропов. Хорошенько размяв ее руками, далее следуйте рецепту № 725 в тех же пропорциях сахара и лимонной кислоты. Но поскольку в малине меньше клейковины, чем в смородине, период ее брожения будет короче. Если меня спросят, зачем в эти сиропы добавляют столько сахара, я отвечу, что это необходимо для их сохранности,[207] а лимонная кислота нужна для того, чтобы нейтрализовать излишнюю сладость.

724. Малиновый уксус

Этот уксус делают, заменяя лимонную кислоту качественным винным уксусом, который наливают в сироп, сняв его с огня. Количество уксуса определяйте на вкус, сначала добавив совсем чуть-чуть в стакан и попробовав сироп, разведенный в налитой на два пальца воде, а затем увеличивая дозу уксуса по мере необходимости. Напиток освежает более, чем другие, ему подобные, и столь же приятен на вкус.

725. Смородиновый сироп

Эта ягода содержит много клейковины и потому требует длительного брожения. Если вы растворите сахар в свежевыжатом смородиновом соке и поставите его на огонь, то получите не сироп, а желе.

Оборвите смородину с веточек, как виноград для приготовления муста, и поставьте в прохладное место в глиняном или деревянном сосуде. Когда смородина забродит (на это может потребоваться три-четыре дня), сбейте поварешкой пену и два раза в день помешивайте, до тех пор пока пена не перестанет подниматься. Затем начинайте понемногу сцеживать сок через

тряпицу, хорошенько выжимая ее руками, если у вас нет жомового пресса. Выжатый сок пропустите через фильтр два-три раза, а если надо, и больше, чтобы жидкость стала совершенно прозрачной. Тогда поставьте ее на огонь и, как только закипит, всыпьте сахар и лимонную кислоту в следующих пропорциях:

Жидкость, 3 л
Рафинированная сахарная пудра, 4 кг
Лимонная кислота, 30 г

Постоянно мешайте поварешкой, чтобы сахар не приставал. Дайте сиропу покипеть на сильном огне 2–3 мин., попробуйте, не надо ли добавить лимонной кислоты. Потом остудите, разлейте по бутылкам и храните в подполе.

Должен заметить, что главное достоинство этого сиропа – его прозрачность, поэтому брожение надо непременно довести до конца.

726. Цитронный сироп

Вам потребуется:

3 садовых лимона
Тонкий белый сахар, 600 г
Вода, ок. 300 мл

Вырежьте из лимонов, не выдавливая, всю мякоть, очистив ее от пленок и семян.

Поставьте на огонь воду вместе с кожурой одного лимона, порезанной перочинным ножом на тонкие полоски. Когда закипит, засыпьте сахар. Пусть немного покипит, затем вытащите кожуру и вместо нее положите лимонную мякоть. Держите на огне, пока сироп не загустеет до нужной консистенции, что вы определите по цвету белого вина, который он должен приобрести.

Лучше всего хранить сироп в стеклянном сосуде и добавлять несколько столовых ложек в холодную воду – это превосходный освежающий напиток, и воистину странно, что в некоторых провинциях Италии он отсутствует в меню кофеен.[208]

727. Марена[209]

Возьмите настоящую мараскиновую вишню, которая, несмотря на спелость, должна быть очень кислой. Удалите плодоножки и косточки, раздавите ягоды, подобно винограду в виноделии. Горсть косточек отложите в сторону – зачем, я скажу

вам после, а вишню с доброй палочкой корицы поставьте в прохладное место в глиняном сосуде для брожения: оно занимает не менее сорока восьми часов. Когда вишня начнет всплывать, опускайте ее и время от времени перемешивайте. Затем вам понадобится жомовый пресс, чтобы выжать сок, но, если такового не имеется, выжимайте ее, беря понемногу, руками через редкую тряпицу.

Главное достоинство этих сиропов, как я уже говорил, их прозрачность, однако же, когда сок хорошенько отстоится, сцедите светлую порцию, а прочее несколько раз пропустите через шерстяной фильтр. Получив таким образом очищенную жидкость, поставьте ее на огонь в следующих пропорциях (не забудьте коричную палочку):

Очищенный сок, 6 л
Чистейшая сахарная пудра, 8 кг
Лимонная кислота, 50 г

Прежде чем засыпать лимонную кислоту и сахарную пудру, как следует разогрейте сок, а затем постоянно мешайте, чтобы сахар не опустился на дно и не пригорел. Кипение не должно быть долгим – 4–5 минут вполне достаточно, чтобы пудра полностью растворилась. При более длительном кипении вишня утратит аромат, но, если вы прокипятили сок недостаточно, сахар со временем осядет. Сняв марену с огня, перелейте ее в глиняный сосуд, а охладив, разлейте по бутылкам. Запечатайте их сургучом без смолы и храните в подполе, где марена, как и другие сиропы, может простоять несколько лет.

Напоследок расскажу, зачем нужны косточки. Высушите их на солнце, расколите и вытащите 30 г ядрышек, которые истолките в порошок в ступке и подмешайте в сок, поставленный для брожения. Их горчинка придаст сиропу особый изысканный вкус.

728. Марена забавы ради

Более изысканная марена представлена в предыдущем рецепте, но если вы привыкли пить компот, как в некоторых областях, подмешайте в этот рецепт сваренную в сиропе вишню в следующих пропорциях:

Мараскиновая вишня, 1,5 кг
Сахарная пудра, 2 кг

Удалите плодоножки и подержите вишню на солнце часов 5–6. Затем поставьте ее на огонь с палочкой корицы и, когда она

даст сок, засыпьте сахарную пудру. Осторожно помешивайте, стараясь, чтобы вишни остались целыми. Когда ягоды сморщатся и приобретут коричневый цвет, снимите с огня и подавайте, как было указано.

729. Оршад [210]

Вам потребуется:

Сладкий миндаль с 10–12 ядрышками горького, 200 г
Вода, 600 мл
Мелкий белый сахар, 800 г
Вода из цветов апельсинового дерева, 2 ст. л.

Очистите миндаль от кожицы и истолките в ступке, то и дело подливая туда воду из апельсинового цвета.

Когда истолчете все в однородную кашицу, разбавьте ее 1/3 указанной апельсиновой воды и процедите через тряпицу, хорошенько отжимая. Оставшуюся в тряпке сухую кашицу положите в ступку и вновь истолките. Потом разбавьте ее второй третью воды и отожмите сок. Повторите эту операцию в третий раз, после чего полученную жидкость поставьте на огонь и, как следует разогрев, засыпьте сахар, перемешайте и дайте покипеть минут двадцать. Остудите, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте. Если все сделаете правильно, оршад не забродит очень долго, хотя срок его хранения меньше, чем у фруктово-ягодных сиропов. Еще отмечу, что небольшое количество этой жидкости, растворенное в стакане воды, составляет превосходный освежающий напиток. А если готовить его с дынными семечками, он будет еще вкуснее.

730. Крюшон (английский напиток)

Рецепт этого напитка стоит привести, ибо он весьма приятен и прост в изготовлении. Для него потребуется красное вино отменного качества: подойдут и бордо, и кьянти, и санджовезе, и им подобные.

Вам потребуется:

Вино, 500 мл
Вода, 500 мл
5 лимонов
Белый сахар, 500 г

Прокипятите сахар в воде 5 мин. Сняв с огня, выжмите в этот сироп сок лимонов, влейте вино и процедите все через тряпицу. Снова поставьте на медленный огонь и дайте покипеть 25 мин., а затем, остудив, разлейте по бутылкам. Подавайте, разбавляя водой, а летом добавляя лед. Чтобы напиток долго хранился, держите его в подполе.

731. Сапа [211]

Сапа есть не что иное, как виноградный сироп, который на кухне может найти разнообразное применение благодаря своему особенному вкусу. В зимнюю пору неплохо им порадовать детишек, изготовив с ним шербет из свежего снега.

Сделайте муст из белого и спелого, только что собранного винограда, дайте ему забродить в течение суток и процедите через тряпицу. Поставьте этот муст на огонь – пусть кипит часами, пока не дойдет до консистенции сиропа, который вы будете хранить в бутылках.

Конфитюры

Фруктовые конфитюры и желе очень популярны во многих семьях, так как часто входят в состав сладких блюд, весьма почитаемых дамами в завершение завтрака. А если намазать их на хлеб, они составят отличную, здоровую и питательную закуску для детишек.

732. Конфитюр из помидоров без соли

Не получи этот замечательный овощ семейства пасленовых, уроженец Южной Америки, столь широкого распространения, он ценился бы теперь не ниже трюфелей. Его сок сочетается с множеством блюд, и так гармонично сочетается, что не жаль трудов на его консервирование. Способов консервирования тоже великое множество, и каждый наверняка предпочитает свой. Вот и я предлагаю вам мой, опробованный за долгие годы.

Возьмите полевые помидоры (огородные слишком водянисты), причем не гонитесь за крупными (мелкие предпочтительнее). Подавите их и поставьте на огонь в медном котле – не бойтесь, что пригорят, кислое к меди не пристает, во всяком случае, при нагревании, иначе я бы уже сто раз мог отравиться. Когда томаты полностью разойдутся, вывалите их в мешок на шнуровке из плотной ткани и подвесьте, пока не отдадут всю жидкость, а затем пропустите через сито, хорошенько выдавливая, чтобы удалить семечки и кожуру.

Тщательно вымойте котел и поставьте томатную массу на огонь, чтобы как следует загустела. Самое трудное – определить степень готовности: налейте несколько капель на тарелку, и если они не растекаются или если вокруг капли не образуется водянистая сыворотка, значит, соус готов. Разлейте его по бутылкам. Если он с трудом проходит в горлышко – это будет вам еще одно доказательство его готовности.

Чтобы сварить соус, не требующий долгой варки, более жидкий и натуральный, можно взять салициловую кислоту из расчета 3 г на каждые 21/3 л соуса; говорят, она безвредна, хотя я до сих пор воздерживался от этого, памятуя о том, что власти запретили ее широкую продажу из соображений гигиены. Мне думается, для кулинарных нужд лучше к ней не прибегать.

Бутылки выбирайте небольшие, чтобы соус можно было употребить довольно быстро, но во вскрытом виде он спокойно простоит 12–13 дней. Я обычно беру белые бутылочки, в которых продают минеральную воду «Рекоаро», а за неимением оных –

маленькие темные бутылки из-под пива. Запечатайте их вручную сургучными пробками и перевяжите бечевкой. Помните, что между пробкой и соусом должен остаться воздушный зазор. На этом операция вроде бы и закончена, однако к рецепту имеется краткое, но необходимое приложение. Поставьте готовые бутылочки в котел, проложив пространство между ними сеном, тряпками или чем-то подобным, чтобы стояли плотно. Налейте в котел воды до начала горлышка и поставьте на огонь. Вы заметите, что вскоре пробки придут в движение и будут готовы слететь, если они не подвязаны. Тогда снимите котел с огня – теперь-то уж все и впрямь готово. Вытащите бутылки, когда вода остынет, а можно и раньше; снова залепите сургуч пальцами, перевяжите и поставьте в подпол на хранение. Заливать пробки смолой ни к чему, ведь если соус сварен, как должно, он ни за что не забродит. Если же бутылки взорвутся, знайте, что в соусе от недостаточной варки осталось слишком много влаги.

Еще я слышал, что пустые сухие бутылки прокаливают в печи и наполняют соусом, пока они горячие; тогда якобы не надо кипятить соус в бутылках, но я этот способ не пробовал.

Очень рекомендую вам такой консервированный томатный соус: он принесет много пользы вашей кухне. Но еще лучше система консервирования, называемая «приготовление в вакууме», при которой томаты консервируют свежими и целыми в жестяной посуде. Это небольшое производство зачиналось в Форли, и я пожелал ему всяческого процветания, но увы!.. На предпринимателя коршуном налетела налоговая инспекция, и он сообщил мне, что, вероятно, бросит эту затею.

733. Сладкий томатный конфитюр

По названию можно подумать, что это самый странный из всех консервированных продуктов, но опыт показал, что он достоин похвалы не меньше, чем прочие.

«По семени распознается злак»,[212] – уверяет Данте. А если в этом соусе не останется ни единого семечка-лазутчика, то никто и не догадается, из чего он состоит.

Вам потребуется:

Помидоры, 1 кг
Белый сахар, 300 г
Сок 1 лимона
Ванильный сахар и лимонная цедра для отдушки

Помидоры для этого рецепта должны быть очень спелые,

мясистые и по возможности круглые. Поставьте их размягчить в горячей воде, чтобы легко было счистить кожицу. Затем разрежьте пополам и ручкой чайной ложечки выскребите семечки. Распустите на огне сахар в воде, налив ее на 2 пальца стакана, затем бросьте туда очищенные помидоры, добавьте лимонный сок и немного тертой цедры. Пусть все кипит на медленном огне в открытой кастрюле. Время от времени помешивайте, и если всплывет случайное семечко, выловите его. В последнюю очередь всыпьте ванильный сахар и снимите с огня, когда соус достигнет консистенции, типичной для всех консервированных продуктов.

Количество сахара в этом рецепте определить довольно трудно: оно зависит от большей или меньшей водянистости томатов. Соус сильно уварится, поэтому советую изначально взять двойную дозу.

734. Конфитюр из абрикосов

Мне меньше всего нравится конфитюр из слив, а этот, напротив, один из самых изысканных и угождает всякому вкусу.

Возьмите спелые абрикосы хорошего качества; напрасно некоторые думают, что при тепловой обработке негодных плодов можно получить тот же результат. Удалите косточки и поставьте на огонь без воды. Когда закипят, разомните их поварешкой до состояния кашицы. Пусть покипят около получаса, потом пропустите абрикосы через сито, чтобы удалить кожицу и волокна. Затем верните кастрюлю на огонь, засыпав мельчайшую сахарную пудру в пропорции 800 г на 1 кг пропущенных через сито абрикосов. Часто помешивая поварешкой, доведите до консистенции конфитюра, которую определяйте, время от времени выкладывая немного абрикосовой массы чайной ложечкой на блюдечко: она должна ползти по нему очень медленно. Горячий конфитюр разлейте в банки и, когда остынет, закройте их промасленной бумагой для консервирования (ее можно найти в колбасных лавках), а поверх накройте толстой оберточной бумагой и накрепко перевяжите шпагатом.

Точно так же готовится конфитюр из мягких и очень спелых персиков.

735. Сливовый конфитюр

Хотя я слышал о нем нелестные отзывы, но многие все же его делают, поэтому нахожу нелишним привести свой рецепт.

Для конфитюра годится любой сорт слив, но лучше всего

взять спелый ренклод. Вытащите из слив косточки и, дав сливам покипеть несколько минут, пропустите их через сито, а затем верните на огонь и засыпьте сахарную пудру в пропорции 60 г пудры на 100 г целых, то есть сорванных с дерева слив.

Если спустя некоторое время на конфитюре образуется пленка плесени, это, бесспорно будет признаком недостаточной варки. Исправьте этот недостаток, вновь поставив конфитюр на огонь. У меня они иной раз стоят 4–5 лет, почти не теряя вкуса.

736. Ежевичный конфитюр

Этот конфитюр прославился тем, что успокаивает боль в горле, и тем, что очень приятен на вкус.[213]

Вам потребуется:

Ежевика, 1 кг
Белый сахар, 200 г

Разомните ежевику руками и поставьте кипеть на 10 мин. Потом пропустите через сито и верните на огонь, засыпав указанное количество сахара. Доведите до консистенции фруктового конфитюра.

737. Конфитюры из смородины и малины

Чтобы приготовить конфитюр из смородины, ориентируйтесь на рецепт смородинового желе из рецепта № 739. А для малинового конфитюра поставьте свежую, не забродившую ягоду на огонь, после того как она покипит минут двадцать, пропустите ее через сито, затем пропущенную массу, без семечек, взвесьте, снова поставьте на огонь, добавив сахарную пудру такого же веса, и варите до тех пор, пока не получите консистенцию конфитюра (способ определения готовности вам уже известен).

На мой взгляд, небольшое количество малинового конфитюра представляет собой наилучшую начинку для пирога из слоеного теста.

738. Айвовое желе

Возьмите айву с желтой кожурой – она спелее, чем зеленая, – порежьте ее на куски в полпальца толщиной, вырежьте плодоножку. Поставьте на огонь, покрыв водой, пусть кипит под крышкой, пока не разварится. Потом перелейте ее в частое сито, поставленное на миску, и соберите в нее всю жидкость, не

выжимая мякоти. Взвесьте эту жидкость, снова поставьте ее на огонь, добавив равное по весу количество мелкого белого сахарного песку. Пусть жидкость кипит до загустения в открытой кастрюле; появляющуюся пену снимайте. Готовность определяйте по образовавшимся крупинкам сахара или же по капле, налитой на тарелку и не слишком растекшейся.

Из оставшейся айвовой мякоти, которую тоже пропустите через сито и взвесьте, можно сделать конфитюр, как в рецепте № 742, добавив к ней такое же количество сахара, но предупреждаю: этот конфитюр несколько пресноват и не слишком ароматен.

Фруктовые желе хорошо смотрятся в стеклянных вазочках, лучше, если вазочки будут такого же цвета, как и желе, к примеру, вышеописанное желе приобретет красивый гранатовый цвет.

739. Смородиновое желе

Как я уже говорил применительно к смородиновому сиропу из рецепта № 725, эта ягода содержит много клейковины. Если выжмете из нее сок и поставите на огонь без брожения с 80 частями белого сахара на каждые 100 г сока, то у вас получится, даже после недолгого кипения, густое желе, которое хранится в посуде для консервированных продуктов и хорошо подходит для украшения сладких блюд, а также является легким и полезным питанием для выздоравливающих.

740. Конфитюр из боярышника

Боярышник созревает на деревьях к концу сентября; он бывает красный и белый.[214] Для консервирования лучше брать белый, выбирая самые крупные и спелые ягоды, которые уже не имеют зеленоватого оттенка.

Вам потребуется:

Боярышник, 1 кг
Белый сахар, 800 г
Вода, 700 мл

Бросьте ягоды в кипящую воду вместе с плодоножками, дайте покипеть 10 мин. и у горячих ягод кончиком перочинного ножа удалите косточки со стороны цветка. Если какая-то ягода развалится, слепите ее пальцами и снимите кожицу, не вырезая плодоножки. Растворите сахар в 700 мл воды (можете

использовать ту воду, в которой кипел боярышник. Засыпьте боярышник, и когда зачерпнутый поварешкой сироп будет падать каплями, снимите с огня и вместе с сиропом разложите в банки для консервирования. Ягоды получаются очень вкусные и напоминают цукаты.

741. Густой конфитюр из айвы

Рачительные мамаши наверняка учитывают наличие консервированных продуктов в кладовой, ведь что может лучше утолить голод малыша, чем кусочек хлеба, намазанный вареньем?

Некоторые уверяют, что айва лучше сохранит свой аромат, если поставить ее варить прямо в кожуре, но я не разделяю этой убежденности: не настолько уж ароматен этот фрукт, чтобы потом мучиться, протирая кожуру через сито.

Для этого конфитюра вам потребуется:

Очищенная айва без плодоножек, 800 г
Белый мелкий сахарный песок, 500 г

Распустите сахар на огне, залив его 1/2 стакана воды. Дайте ему немного покипеть и отставьте в сторону.

Порежьте айву тонкими ломтиками и поставьте их варить, добавив стакан воды в медную кастрюлю. Закройте ее крышкой, но часто мешайте и давите айву поварешкой. Когда она станет совсем мягкой, влейте подготовленный сахарный сироп и варите без крышки, часто помешивая, пока не доведете до нужной консистенции: если зачерпнуть конфитюр поварешкой, он падает с нее отдельными лохмотьями.

742. Жидкий конфитюр из айвы

Приготовленную этим способом айву можно хранить в жидком виде, чтобы удобнее было намазывать на хлеб.

Порежьте айву дольками, удалите твердый участок с плодоножкой, кожуру не счищайте. После взвешивания поставьте на огонь, покрыв водой.

Когда айва сварится, пропустите ее через сито и верните на огонь в той же воде. Когда закипит, добавьте столько сахарной пудры, сколько весила сырая айва. Часто перемешивайте и, когда налитые в блюдечко капли перестанут растекаться, снимите с огня.

743. Апельсиновый конфитюр

12 апельсинов
1 цитрон
Мелкий белый сахар – по весу апельсинов
Вода – 1/2 веса апельсинов
Настоящий ром, 4 ст. л.

Вилкой наколите всю цедру, а затем на трое суток поместите апельсины в воду, меняя ее утром и вечером. На четвертые сутки разрежьте апельсины пополам и каждую половинку порежьте на толстые кружки примерно в полсантиметра толщиной, удаляя семечки. Затем взвесьте и только тогда отмерьте сахар и воду в указанных пропорциях. Поставьте апельсины на огонь сперва только с водой, а спустя 10 мин. добавьте лимон, порезанный так же, как апельсины. Сразу после этого засыпьте сахар и постоянно помешивайте, иначе сахар опустится на дно и пристанет к дну кастрюли.

Для проверки готовности то и дело капайте на блюдечко по нескольку капель, подуйте на них, и если не захотят растекаться, значит, пора снимать с огня. Остудите конфитюр до теплого и влейте ром, после чего разложите по банкам для хранения. Помните, что этот конфитюр особенно полезен для желудка.

Лимон можно и не добавлять.

744. Конфитюр из померанцев

Посмотрим, получится ли у меня потрафить тем, кто желает приготовить конфитюр из померанцев, или же горьких апельсинов.

Кипятите померанцы в воде до тех пор, пока они не станут настолько мягкими, что их можно будет проткнуть насквозь палочкой. Выньте из кипящей воды и опустите в холодную, в которой подержите двое суток, часто меняя воду. Затем порежьте их, как апельсины из предыдущего рецепта, очистите от семян и белых прожилок внутри. Затем взвесьте и поставьте на огонь без воды, добавив по 150 г мелкого белого сахарного песку на каждые 100 г померанцев. Варите на медленном огне, следя за тем, чтобы сироп не слишком сгустился, иначе померанцы будут жесткими.

745. Конфитюр из роз [215]

Владения царицы цветов розы раскинулись на Востоке. Среди многих ее достоинств я как-то упустил из виду, что из этого цветка получаются бесподобные, ароматные конфитюры.

Среди множества разновидностей роз меня больше всего

восхищает роза столистная. Когда ее бутоны только начинают раскрываться, я – и не только я – невольно сравниваю ее с образом юной невинной девушки. Быть может, именно роза столистная навеяла Ариосто вот эти две несравненные октавы:

Красавица – как роза молодая,
Доколь она родимых честь садов,
В них кроется, беспечно почивая.
Сбережена от стад и пастухов;
Лелеет ветр, заря поит росою,
Любима всем, и небом и землею,
И спор у дев: кому ее сорвать,
Чьи волосы, чью грудь ей украшать.
Но чуть ее сорвут с куста родного
И сломят стебль, иная ей чреда:
Любви людей, благих небес покрова
И всех даров лишилась навсегда.
Так дéвице назначен труд прилежный:
Как свет очей, как жизнь беречь свой нежный
Цветок; не то при всей красе она
Влюбленным всем постыла и скучна. [216]

Одна добрейшая пожилая дама, память о которой навечно поселилась в моем сердце, выращивала эти розы у себя в саду и, зная о моем пристрастии к этому поэтичному цветку, каждый год в мае преподносила мне большой букет.

Самый благоприятный сезон для этого конфитюра наступает, когда розы находятся в полном расцвете, то есть с 15 мая до 10 июня. Лучше всего брать душистые розовые цветы. Оборвите лепестки и вырежьте из каждого желтоватый кусочек в основании. Чтобы сэкономить время, возьмите левой рукой весь цветок, а правой вырезайте ножницами основание чашечки. Вот необходимая дозировка:

Мелкий белый сахар, 600 г
Очищенные лепестки роз, 200 г
Вода, 600 мл
1/2 лимона
1 ч. л. бретона

Сложите лепестки в мисочку, засыпьте их 200 г указанного сахара и выжатым соком 1/2 лимона. Руками растирайте все это, стараясь довести до пастообразного состояния. Оставшийся сахар распустите на огне в 600 мл воды, бросьте в него розовую кашицу

и варите до получения густого сиропа. Готовность его проверьте, потерев каплю меж пальцев – она должна быть липкой, но не доводите до образования нитей. Прежде чем снять варево с огня, добавьте конфитюру цвета чайной ложечкой бретона (впрочем, без него можно и обойтись, если цвет вас не слишком заботит. Бретон – это красная растительная жидкость, совершенно безвредная; ее назвали так по имени изобретателя и используют как краситель для приготовления сладких блюд.

Я рассказал вам самый простой и, на мой взгляд, наиболее предпочтительный способ конфитюра из роз. Правда, лепестки в этом случае остаются жестковатыми. Если вы добиваетесь более нежной консистенции, сначала покипятите их 5 мин. в указанном количестве воды, вытащите, сцедите и истолките в ступке с 200 г сахара и лимонным соком, а затем в той же воде распустите оставшийся сахар, выложите в нее истолченные розы и далее действуйте по моему описанию.

Когда конфитюр остынет, разложите его по баночкам и храните, как все консервированные фрукты.

Ликеры

746. Португальская наливка

Вам потребуется:

Очень мелкий белый сахар, 650 г
Вода, 360 мл
Винный спирт 36°, 250 мл
Щепотка шафрана
1 апельсин

Перочинным ножом срежьте апельсиновую цедру и вместе с шафраном положите ее в спирт; сосуд со спиртом накройте перфорированной бумагой и оставьте настаиваться трое суток. В другую посуду насыпьте сахар и влейте воду; время от времени встряхивайте сосуд, чтобы сахар полностью растворился. На четвертые сутки соедините обе жидкости и оставьте их еще на восемь суток, после чего процедите наливку через тряпицу, профильтруйте через бумагу или вату и разлейте по бутылкам.

747. Цитронная наливка

Вам потребуется:

Белая сахарная пудра, 800 г
Дождевая или родниковая вода, 1 л
Крепкий спирт, 80 мл
3 зеленоватых садовых лимона

Засыпьте сахар в воду и перемешивайте его каждый день, пока он полностью не растворится.

Тем временем натрите лимонную цедру и настаивайте на ней 20 мл спирта в течение восьми дней: первые 3–4 дня часто перемешивайте, а зимой поставьте в защищенное от сквозняков место. Через восемь дней пропустите цитронную настойку, через влажную ткань, хорошенько выжмите, смешайте ее с остальными 60 мл спирта и оставьте на 24 часа. Спустя сутки перемешайте все вместе, вылейте в бутыль, которую время от времени будете встряхивать, и через пятнадцать дней профильтруйте через бумагу или несколько раз через вату. Ватой выстелите дно воронки и в середину ее воткните прут от метелки разветвленной частью кверху, что облегчит прохождение жидкости через фильтр.

748. Анисовая наливка

Ее готовят так же, как предыдущую, только спирт настаивают не на лимонной цедре, а на 50 г романьольского аниса. Я уточняю: «романьольского», потому что анис Романьи по своему вкусу, крепости и аромату является, без преувеличения, лучшим в целом свете,[217] но прежде чем приступать к изготовлению, опустите анис в воду, чтобы очистить от земли, с которой этот товар, по всей вероятности, перемешивают нечистоплотные торговцы. Мне честные продавцы даже указали пальцем на одного негодяя, который первым завел этот позорный обычай лет шестьдесят тому назад. А те, кто пошли по его стопам (их, увы, немало), набирают глинистой земли под цвет аниса, высушивают ее в печи, потом просеивают, чтобы комочки стали такого же размера, как семена аниса, и подмешивают к своему товару десять, а то и двадцать процентов земли.

Недурно было бы отодрать за уши тех, кто наживается таким подлым способом, даже не задумываясь о том, какой вред они наносят прежде всего самим себе. Они не понимают, что таким образом дискредитируют свой товар, порождают недоверие покупателей и отчуждение заказчиков. Я не устаю повторять, что честность – душа торговли, а Бенджамин Франклин говорил, что если бы мошенники знали все преимущества честности, то ради выгоды перестали бы мошенничать.

Мой долгий жизненный опыт убедил меня в том, что честность в торговле и в различных промыслах – залог нашего преуспеяния в этом мире.

Один солдат имперских войск рассказывал мне, что однажды прочел на банке аптекаря в Москве: «Анис из Форли». Не знаю, быть может, за пределами Италии его знают под этим названием, но территории, где выращивают это травянистое растение семейства зонтичных, ограничиваются окрестностями Мельдолы, Бертиноро и Фаэнцы ближе к Бризигелле.

749. Немецкая наливка

Не пугайтесь странного состава этой наливки: попробовав, вы легко убедитесь, что она чиста, как вода, и на вкус весьма приятна.

Вам потребуется:

Винный спирт лучшего сорта, 500 мл
Сахарная пудра, 500 г
Молоко, 0,5 л

Цитрон
1/2 стручка ванили

Измельчите цитрон целиком, удалив семечки и соединив эту массу с заранее натертой цедрой. Ваниль порубите на мелкие кусочки, затем все перемешайте в стеклянной посуде, и сразу увидите, что молоко свернулось. Встряхивайте сосуд один раз в день и через восемь дней процедите наливку через ткань, а затем профильтруйте через бумагу.

750. Ореховый ликер

Этот ликер надо готовить в середине июня, когда орехи еще не совсем поспели. Он хорош на вкус и оказывает тонизирующее действие на желудок.

Вам потребуется:

Орехи (вместе с зеленой чашечкой), 30 шт.
Спирт, 1,5 л
Сахарная пудра, 750 г
Королевская корица в порошке, 2 г
Веточки гвоздики целиком, 10 шт.
Вода, 40 мл
Цедра цитрона, порезанная кусочками

Порежьте орехи на четыре части и поставьте настаиваться вместе с указанными ингредиентами в оплетенной бутыли или во фляге объемом 4–5 л. Хорошенько закупорьте сосуд и держите 40 дней в теплом месте, время от времени встряхивая его.

Процедите через ткань, а затем, чтобы ликер стал полностью прозрачным, пропустите его через вату или бумагу, но за несколько дней до этого попробуйте: если он покажется вам слишком крепким, можете добавить стакан воды.

751. Хинный ликер

Не все опробованные мною рецепты я выношу на суд публики: некоторые отбрасываю, сочтя их недостойными, но этот ликер вполне меня удовлетворил, поэтому привожу его рецепт.

Вам потребуется:

Толченая перуанская хина, 50 г
Сухая толченая кора апельсинового дерева, 5 г
Винный спирт, 700 мл
Вода, 700 мл

Белый сахар, 700 г

Сначала смешайте 250 мл спирта со 150 мл воды и в этой смеси поставьте на 10 дней настаивать в теплом месте хину и кору апельсинового дерева; сосуд встряхивайте по меньшей мере раз в сутки. Затем процедите через ткань, как следует выжимая содержимое, после чего профильтруйте его через бумагу. Распустите на огне сахар в оставшихся 550 мл воды, не давая закипать, и пропустите через сито, а лучше – через тряпицу, чтобы полностью очистить жидкость. Добавьте оставшиеся 450 мл спирта и все перемешайте. Ликер готов. Прежде чем пропустить его через фильтр, попробуйте: если он чрезмерно крепок, разбавьте водой.

752. Апельсиновый пунш

Вам потребуется:

Ром, 1,5 л
Спирт, 1 л
Вода, 1 л
Мелкий белый сахар, 1 кг
Сок 3 апельсинов.
Тертая цедра цитрона

Тертую цедру цитрона настаивайте трое суток в 100 мл спирта.

Поставьте на огонь сахар в воде – пусть покипит 5–6 мин. Когда сироп остынет, добавьте ром, апельсиновый сок и спирт, включая настойку, процеженную через ткань.

Отфильтруйте пунш так же, как остальные ликеры, и разлейте в бутылки. Его обычно подают в рюмочках, поджигая.

Мороженое

Я прочитал в итальянской газете о том, что искусство замораживания является преимущественно итальянской заслугой, что мороженое имеет очень древние корни, а первое мороженое в Париже подавали Екатерине Медичи в 1533 году. Автор заметки добавлял, что секрет изготовления остался в Лувре, поскольку флорентийские кондитеры, повара и мороженщики не желали его кому-либо выдавать, и парижанам, чтобы отведать мороженого, пришлось подождать еще целый век.

Я наводил немало справок в попытке подтвердить эти сведения, но до самой сути дела так и не добрался. Однако же мне удалось с точностью установить следующее: напитки, замороженные с помощью снега и льда из хранилищ, появились на Востоке в глубокой древности, а моду на мороженое завел во Франции примерно в 1660 году уроженец Палермо Прокопио Кольтелли. Под своим именем он открыл в Париже «Кафе Прокоп», напротив театра «Комеди франсэз», и это заведение стали посещать лучшие парижские умы. Стремительный успех мороженого, которому придавали яйцевидную форму и подавали в стаканчике, напоминающем подставку для яиц, подвигнул торговцев прохладительными напитками последовать примеру палермитанца, и среди них выделялся некий Тортони, чьи бесподобные изделия принесли ему богатство и европейскую славу.

По свидетельству Афинея[218] и Сенеки, в античную эпоху люди сооружали хранилища снега и льда примерно так же, как это делаем мы, а именно: рыли глубокие ямы и, утрамбовав в них снег и лед, укрывали дубовыми ветвями и соломой, но еще додумались до того, что соль в соединении со льдом чудесным образом усиливает его свойство превращать разного рода ликеры в шербеты.

Я почти уверен, что вы угодите всем вашим сотрапезникам, если в конце обеда, особенно в жаркое время года, подадите им шербет или мороженое собственного изготовления. Помимо приятного вкуса, они имеют свойство привлекать тепло к желудку, помогая пищеварению. А теперь, когда появились американские фризеры тройного залива и отпала необходимость в шпателях, замораживание доставит вам гораздо меньше хлопот, чем прежде, так что грех было бы не воспользоваться случаем и не побаловать себя и окружающих.

Кстати, ради экономии соль можно выпарить из воды, выделившейся при замораживании.

753. Бисквит во льду

Приготовьте крем из:

140 г воды
50 г сахара
4 яичных желтков
Ванилиновой отдушки

Поставьте его на огонь, непрерывно помешивая, когда варево начнет приставать к поварешке, снимите его с огня и взбейте крем венчиком. Если он будет плохо взбиваться, поставьте миску в лед, а затем понемногу вылейте в нее распущенные на огне в малом количестве воды два листика рыбьего клея. Во взбитый крем осторожненько добавьте 150 г взбитых сливок, выложите эту массу в форму, предназначенную для мороженого, или в кастрюлю, или в медную посуду с крышкой, по меньшей мере на три часа для замораживания в лед, перемешанный с солью. Этого количества должно хватить на 7–8 порций изумительного десерта.

754. Лимонное мороженое

Вам потребуется:

Мелкий белый сахар, 300 г
Вода, 0,5 л
3 лимона

Лимоны, если имеются, лучше взять садовые: они приятней на вкус и душистее, чем импортные, от которых часто пахнет чем-то скисшим.

Минут десять в открытой кастрюле покипятите сахар с водой, добавив несколько кусочков лимонной цедры. Когда сироп остынет, выжмите в него по одному лимоны и попробуйте на предмет кислоты. Затем процедите и залейте во фризер.

Вы получите 6 порций мороженого.

755. Клубничное мороженое

Спелая клубника, 300 г
Мелкий белый сахар, 300 г
Вода, 0,5 л
1 крупный садовый лимон

1 апельсин

Минут десять в открытой кастрюле покипятите сахар с водой. Клубнику протрите через сито, а сок апельсина и лимона влейте в предварительно процеженный сироп. Все перемешайте и залейте во фризер.

Из такого количества выйдет 8 порций мороженого.

756. Малиновое мороженое

Малина, если не считать ее особенного аромата, почти во всем похожа на клубнику, поэтому при ее замораживании руководствуйтесь предыдущим рецептом, но исключите из него апельсин.

757. Персиковое мороженое

Вам потребуется:

Спелые персики, 400 г (включая косточки)
Сахар, 250 г
Вода, 0,5 л
1 садовый лимон
3 ядрышка, вынутых из косточек персика.

Ядрышки истолките и поставьте кипеть в воде на 10 мин. Мякоть персиков протрите через сито, выжмите в них сок лимона и, все перемешав, снова пропустите через частое сито.

Дозировка рассчитана на 6 порций мороженого.

758. Абрикосовое мороженое

Вам потребуется:

Спелые, душистые абрикосы вместе с косточками, 300 г
Мелкий белый сахар, 200 г
Вода, 0,5 л
Садовый лимон

Минут десять покипятите сахар с водой. Когда сироп остынет, соедините с ним мякоть абрикосов, пропущенных через сито, и сок лимона. Снова протрите массу через сито, перед тем как заложить ее во фризер.

Мороженого с лихвой хватит на четверых.

759. Сливочное мороженое

Воспользовавшись рецептом № 685, приготовьте крем из:

1 л молока
200 г сахара
8 желтков
Щепотки ванилина

Если все исполните в точности, мороженое получится твердым, однородным и на вкус просто изумительным.

Этого количества хватит на 10 персон.

Вместо ванилина можете использовать в качестве отдушки кориандр, или кофе, или обжаренный миндаль. Про кориандр справьтесь в рецепте № 693 «Молоко по-португальски». Чтобы придать мороженому аромат кофе, отдельно сварите в молоке несколько раздавленных кофейных зерен, а в случае с миндалем испеките немного миндального печенья из рецепта № 617. Пеките несколько дольше из 100 г миндаля и 80 г сахара. Как следует истолките его и дайте покипеть в небольшом количестве молока, а затем пропустите через сито и соедините с кремом.

760. Мороженое с миндальным печеньем

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Сахар, 200 г
Миндальное печенье, 100 г
6 желтков
Ванильный сахар

Мелко-мелко истолките в ступке миндальное печенье и высыпьте его в кастрюлю, добавив к нему сахар, желтки и ванильную отдушку. Перемешайте и понемногу влейте молоко. Поставьте кастрюлю на огонь для загустения, как если бы вы готовили крем, а потом переложите во фризер и заморозьте.

У вас получится изумительно вкусное мороженое, которого вполне хватит на восьмерых. А половинной дозы будет довольно на четыре или даже пять порций.

761. Шоколадное мороженое

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Шоколад, 200 г
Сахар, 100 г

Натрите шоколад и поставьте его на огонь вместе с сахаром и 400 мл молока. Дайте покипеть несколько минут, непрерывно взбивая до однородности. Снимите с огня, добавьте остальное молоко и вылейте во фризер, когда остынет.

Этого количества также хватит на десять человек.

Если хотите, чтобы мороженое было более насыщенным, доведите количество сахара до 120 г и, сняв с огня и немного остудив массу, добавьте к ней 2 желтка. Перемешайте и снова на несколько минут поставьте на плиту, а затем, как было указано, долейте оставшееся молоко.

762. Мороженое из войлочной вишни

Вам потребуется:

Войлочная вишня, 1 кг
Сахар, 250 г
Вода, 200 мл
Корица для отдушки

Выньте косточки из 150 г вишни, стараясь не раздавить ягоды, и поставьте на огонь с 50 г сахара и небольшим кусочком корицы, который потом выбросите. Когда вишня пропитается сиропом, то есть утратит свою свежесть и немного сморщится, отставьте ее в сторону. Остальные 850 г раздавите руками, истолките в ступке горсть косточек и перемешайте с раздавленной вишней. Беря эту смесь порциями, сильно выжимайте ее через тряпицу, чтобы выдавить весь сок, а выжимки поставьте на огонь в 200 мл воды, пусть покипят 4–5 мин, затем отожмите их еще раз через ту же тряпицу, а жидкость перемешайте с выжатым соком. Поставьте этот сок на огонь с двумя щепотками корицы в порошке и, доведя до кипения, засыпьте оставшиеся 200 г сахара, перемешайте, дайте покипеть 2 мин., потом пропустите через сито.

Вылейте сок во фризер, и когда он станет ледяным, перемешайте с ним вишню в сиропе, стараясь, чтобы она распространилась равномерно. Подавайте мороженое в рюмочках. Уверяю вас, оно всем понравится.

Из указанного количества выйдет 8 порций.

763. Апельсиновое мороженое

Вам потребуется:

4 крупных апельсина
1 садовый лимон
Вода, 600 мл
Сахар, 300 г

Выжмите сок из апельсинов и лимона и процедите его.

10 мин. покипятите сахар в воде, вылейте сироп в сок, пропустите эту смесь через сито и перелейте во фризер. Подавайте в бокальчиках, накладывая мороженое с верхом и одним куском.

Указанного количества хватит на 8 порций.

764. Смородиновое мороженое

Вам потребуется:

Смородина, 500 г
Сахар, 300 г
Черная вишня, 150 г
Вода, 0,5 л
Крупный садовый лимон

Разомните руками смородину и вишню, добавьте сок лимона и пропустите все через сито, хорошенько выжимая.

Кипятите сахар в воде 10 мин. Кастрюля должна быть открытой. Когда остудите сироп, перемешайте его с ягодной смесью и вылейте во фризер. Если будете подавать в рюмочках, мороженого хватит на 7–8 порций. Вишня, помимо особого вкуса, придаст мороженому красивый цвет.

765. Мороженое тутти-фрутти

«Тутти-фрутти» – это преувеличение: вполне хватит 3–4 видов фруктов, как вы увидите из состава и доз, достаточных для четырех человек.

Вам потребуется:

Сахар, 200 г
Спелые абрикосы, взвешенные с косточками, 100 г
Малина, 100 г
Смородина, 100 г

Цитронные цукаты, 20 г
Вода, 0,5 л

10 мин. кипятите сахар в воде, затем соедините сироп с мякотью упомянутых фруктов, пропущенной через сито, и всыпьте порезанные кусочками цукаты.

Вместо абрикосов можете взять персики, а смородину заменить клубникой.

766. Банановое мороженое

Банан, райская муза Линнея,[219] на его родине называют «Адамовым фикусом» или «Древом земного рая», ибо в народе верят, что на нем и растет пресловутый запретный плод, а его широкие листья прикрывали наготу Адама и Евы после греха непослушания.

Происходит банан из обеих Индий; его плоды имеют форму большого треугольного стручка, изогнутого полумесяцем и похожего на огурец своей зеленой, но гладкой кожурой. Мякоть плода сладкая и нежная, но довольно вяжущая, когда он еще не достиг полной спелости. Для мороженого выбирайте бананы с желтоватой кожурой, что означает их спелость.

Вот дозировка мороженого в расчете на 6 персон:

4 очищенных банана весом 240 г
Белый сахар, 200 г
1 садовый лимон
Вода, 0,5 л

Банановую мякоть протрите через сито, добавьте к ней сок лимона. Сахар 5 мин. покипятите в воде, в открытой кастрюле. Все вместе перемешайте и залейте во фризер, не жалея льда и соли.

767. Фисташковое мороженое

Вам потребуется:

Молоко, 800 мл
Сахар, 150 г
Фисташки, 50 г
6 желтков

Фисташки очистите от кожицы, поместив в кипяток, и очень мелко истолките вместе с 1 ст. л. сахара. Затем переложите в

кастрюлю вместе с желтками и сахаром и хорошо перемешайте. Добавьте молоко и поставьте кастрюлю на огонь, помешивая поварешкой. Когда смесь загустеет до состояния крема, остудите ее и переложите во фризер. Этого количества хватит на 8 порций.

Некоторые обжаривают фисташки; я этого не делаю: по-моему, они при этом теряют свой особенный вкус.

Еще говорят, если добавить к фисташкам немного отваренной и пропущенной через сито свеклы, зеленый цвет мороженого станет более насыщенным.

768. Мороженое с косхалвой

Вам потребуется:

Молоко, 1 л
Цукаты из оранжевой тыквы, 40 г
Цитронные цукаты, 30 г
Фисташки, 20 г
4 желтка
Ванилин

Приготовьте крем из молока, сахара и яичных желтков, добавьте ванильную отдушку и переложите все во фризер. Когда мороженое застынет, перемешайте его с вышеуказанными ингредиентами. Фисташки и миндаль очистите от кожицы, ошпарив их кипятком. Первые порежьте на три части, вторые порубите до размера горошин и обжарьте. Цукаты порежьте тонкими ломтиками, а тыкву – кубиками; ярко-оранжевый цвет будет смотреться очень эффектно.

Если молоко достаточно жирное, то, прокипятив его с сахаром в течение получаса, вы сможете обойтись и без желтков, но с ними, конечно, вкуснее.

Миндаль в этом и подобных случаях лучше обжаривать на сковороде с 1 ст. л. сахара и капелькой воды, непрерывно помешивая. Когда он поменяет цвет, разбавьте его еще одной каплей воды и смешайте с оставшимся сахаром.

769. Каштановое мороженое

Это более чем тривиальное мороженое, однако почти всем нравится, потому что многие любят вкус каштанов. Посему вот рецепт.

Вам потребуется:

Каштаны, 200 г
Сахар, 150 г
Молоко, 0,5 л
Ванильный сахар

Поставьте варить каштаны в воде, как обычно. Как только будут готовы, очистите их от скорлупы и от кожицы и пропустите через сито. Эту массу поставьте на огонь в молоке, добавив сахар, и кипятите на медленном огне в открытой кастрюле четверть часа. Затем сдобрите молочно-каштановую смесь ванильным сахаром и переложите во фризер. Подавайте на стол в одной посуде, а если вам надо угостить 9–10 человек, удвойте дозы.

770. Пунш по-римски

На 6 персон.

Это своеобразное мороженое вошло в моду на званых обедах сравнительно недавно, причем подают его часто перед горячим, так как оно помогает пищеварению и позволяет без ущерба насладиться остальными блюдами.

Вам потребуется:

Сахар, 450 г
Вода, 0,5 л
2 апельсина
2 лимона
2 яичных белка
Рюмочка рома
Ванильный сахар

Минут 5–6 покипятите 250 г сахара и 400 мл воды, добавив немножко лимонной и апельсиновой цедры. Снимите с огня, выжмите в сироп сок апельсинов и лимонов, процедите через салфетку и перелейте во фризер для замораживания.

Поставьте на огонь оставшиеся 200 г сахара в 100 мл воды; добавьте ванилиновую отдушку и кипятите до тех пор, пока капля сиропа на блюдечке не останется круглой, а при сжатии двумя пальцами не потянется нитью. Но сначала взбейте два белка в крепкую пену, на которую выльете готовый горячий сироп и продолжите взбивать до полной однородности. Когда эта масса остынет, смешайте ее с готовым мороженым. Перед самой подачей влейте ром и подавайте на стол, разложив по рюмочкам.

771. Чайный пломбир

Взбитые сливки, как их готовят молочники, 250 г

Вода, 200 мл
Сахар, 100 г
Чай из лучших сортов, 15 г
3 желтка
3 листика рыбьего клея

Заварите чай кипятком и настаивайте его на слабом огне, не доводя до кипения, 40 мин. Потом процедите через ткань и крепко выжмите: он будет черным, почти как кофе.

Из этого чая, сахара и желтков сделайте крем, как в рецепте № 753, и тем же манером добавьте в него клей. Затем соедините крем со взбитыми сливками, перемешивая очень осторожно. Смесь переложите в форму для мороженого в окружении льда, перемешанного с солью.

Таким пломбиром вы сможете угостить 8 человек.

772. Мачедония

Вот и настал черед синьоры Мачедонии, которую я назвал бы по-простому: «Фруктовая смесь во льду». Так или иначе, в июльский и августовский зной ее приход будет воистину желанным.

Если для ее приготовления у вас нет возможности воспользоваться мороженицей, возьмите металлическую миску или сотейник с герметично закрывающейся крышкой.

Вам потребуются самые разные и самые спелые сезонные фрукты, а именно: смородина, клубника, малина, вишня, слива, абрикосы, один персик, одна груша. Начиная с вишни, порежьте все ингредиенты примерно по размеру тыквенного семечка. Плодоножки и косточки удалите. Смородины кладите самую малость: у нее слишком большие и жесткие семечки, а вот ароматная дыня будет очень кстати.

Подготовив таким образом фрукты, взвесьте их и, если всего получилось полкило, посыпьте 100 г сахарной пудры и полейте соком садового лимона. Перемешайте и дайте постоять полчаса.

Выстелите дно вашей посуды листом бумаги, распределите по нему фруктовую смесь, слегка придавливая, закройте крышкой и поставьте в чан, обложив льдом, перемешанным с солью. Оставьте так на несколько часов. Если выложить смесь на блюдо окажется затруднительно, смочите мороженицу горячей водой. На столе блюдо будет выглядеть очень изысканно, напоминая мраморное мороженое.

Указанного количества хватит на 4–5 порций.

773. Мороженое на миндальном молоке

Для вас, милые утонченные дамы, привожу рецепт этого мороженого, будучи уверен, что оно вам придется по вкусу. Этот и ему подобные рецепты я включаю в книгу, прежде всего имея в виду доставить удовольствие вам, и здесь не могу удержаться, чтобы не пожелать вам отменного здоровья и неувядающей красоты.

Вам потребуется:

Сахар, 200 г
Сладкий миндаль с 4–5 ядрышками горького, 150 г
Вода, 800 мл
Сливки, 200 мл
Отдушка из цветов апельсинового дерева или кориандра

10 мин. покипятите сахар в воде, добавив кориандр, как в «Молоке по-португальски» из рецепта № 693, если решите воспользоваться им. Очистите миндаль от кожицы и мелко истолките его в ступке, разбавив несколькими столовыми ложками готового сиропа, а затем смешайте с ним. Процедите жидкость через редкую тряпицу, хорошенько выжимая всю миндальную благодать. Толочь миндаль в ступке можно несколько раз, если потребуется. С выжатой жидкостью соедините сливки, заморозьте смесь во фризере и, когда она как следует застынет, подавайте в рюмочках.

Указанного количества хватит на 9–10 человек.

774. Шахматное мороженое

Если вам захочется сделать замороженный мраморный десерт в черно-белой гамме, то вот вам отличный способ.

Прежде всего размочите в холодной воде три листика рыбьего клея, а тем временем приготовьте крем из:

100 г сахара
80 г шоколада в порошке
3 желтков
30 мл молока

Остудив его, добавьте 3 взбитых белка, а затем 150 г взбитых сливок, как их готовят молочники. Перемешивая, старайтесь,

чтобы белое не растворилось в черном. Затем на огне растопите в небольшом количестве воды размоченные листики клея и горячей введите эту жидкость в подготовленную смесь. Затем переложите ее в мороженицу или в другую посуду, сбрызнув наливкой и герметично закрыв. Обложив эту емкость льдом, перемешанным с солью, подержите ее в холоде часа 3–4.

Мороженого хватит на 8 человек.

775. Мороженое из кофе с молоком

В летнюю жару очень приятно отведать кофе с молоком, сгущенный до консистенции шербета. Для этого вам потребуется:

Молоко, 1 л
Кофе, 0,5 л
Сахар, 300 г

Насыпьте сахар в молоко и распустите его на огне. Смешайте с кофе и вылейте во фризер, как прочие виды мороженого. Подавайте, когда застынет, в чашечках или рюмочках.

Всякие разности

776. Кофе

Кто полагает, что кофе зародился в Персии, кто – в Египте, кто – в Счастливой Аравии, но так или иначе, это, бесспорно, восточное растение в виде вечнозеленого куста, стебель которого поднимается на 4–5 м в высоту, а в обхвате обычно не превышает 5–8 см. Лучшим кофе был и остается мокко, чье происхождение споров не вызывает, ибо назван кофе по имени порта на Красном море. Говорят, один имам из Йемена заметил, что одно стадо коз обгладывает ягоды некоего растения и выглядит бодрее по сравнению с другими животными. Тогда он обжарил эти ягоды, перемолол и настоял их, получив тот самый кофе, который пьем мы с вами.

Благословенный напиток, приводящий людей в радостное возбуждение, был назван «интеллектуальным питьем», «другом писателей, поэтов и ученых», ибо он подхлестывает нервы, проясняет мысли, будит воображение.

Зеленый цвет зерен, который так высоко ценится, подчас придают им искусственным путем.

Обжаривание заслуживает особого внимания, поскольку от него, если оставить в стороне качество кофе, зависит вкус напитка. Разогревать зерна лучше постепенно, поэтому очаг лучше растапливать дровами, чем углем, коль скоро их огонь можно регулировать. Когда зерна начнут потрескивать и от них пойдет дым, почаще встряхивайте жаровню и не упустите момент снять противень с огня – как только зерна приобретут каштановый цвет и до того, как начнут выделять масло. Я полностью одобряю флорентийский обычай мгновенно прерывать обжаривание, выставляя зерна на воздух, и, напротив, считаю неприемлемым способ высыпать обжаренные зерна в блюдо, накрывая их другим блюдом, ибо таким образом они выделяют эфирные масла и аромат пропадает. При обжаривании кофе теряет 20 % веса, то есть из 0,5 кг получается 400 г.

Как из разных видов мяса выходит более насыщенный бульон, так и из разных сортов кофе, обжаренных по отдельности, получается более ароматный напиток. На мой взгляд, отменный результат дает смесь 250 г пуэрто-риканского, 100 г доминиканского и 150 г мокко. Неплохо также смешать 300 г пуэрто-риканского с 200 г мокко. Из 15 г молотой смеси выйдет полная чашка кофе, но если варите для многих, то на обычную

чашечку вполне хватит 10 г. Обжаривайте зерна небольшими порциями и храните в закрытой металлической емкости, засыпая в мельницу ровно столько, сколько вам нужно, и памятуя о том, что кофе легко теряет свой аромат.

Тем, у кого кофе вызывает повышенную возбудимость и бессонницу, лучше воздержаться от него или, по крайней мере, употреблять с умеренностью; можно заменить его цикорием или обжаренным ячменем. Иногда постоянное употребление кофе нейтрализует негативные эффекты, однако может и усугубить положение у неисправимо возбудимых натур. По этому поводу мне рассказывал один врач про своего пациента, сельского жителя, который пил кофе крайне редко, но, стоило ему отведать этого напитка, у него появлялись все симптомы отравления. Детям кофе следует запретить категорически.

Кофе оказывает не столь радикальное действие во влажной и болотистой местности, быть может, потому в Европе его больше всего потребляют Бельгия и Голландия. На Востоке его размалывают в мельчайшую пыль и долго томят на огне; в частных домах джезвы с кофе стоят в очаге постоянно.

К оценке профессора Мантегаццы насчет того, что кофе «ни в коей мере не помогает пищеварению»,[220] следует, на мой взгляд подходить избирательно. Возможно, это справедливо применительно к тем, чья нервная система никак не реагирует на кофе, но нельзя отрицать, что у людей, на которых он действует возбуждающе, пищеварение улучшается, и вошедшая в привычку чашка крепкого кофе после сытной трапезы становится тому подтверждением. А выпитый утром натощак кофе, похоже, освобождает желудок от непереваренных остатков и повышает аппетит за завтраком. Я, к примеру, когда чувствую тяжесть в желудке, не нахожу лучшего средства, как выпить чашку чуть подслащенного кофе, разбавленного водой, и воздержаться от завтрака.

Коль ипохондрия тебя гнетет
И жиром щедро обрастают члены,
Все чаще вялость в теле ощущаешь,
Вкушай горячий благостный нектар,
Из темных зерен сваренный, что к нам
Доставлены из Мохи и Алеппо.
Его привозят тысячи судов,
И нет напитка, что бы с ним сравнился.[221]

Венеция в силу своих торговых связей с Востоком первой ввела в Италии употребление кофе – возможно, даже с XVI века,

правда, первые кофейни открылись лишь в 1645 году, после чего ее примеру последовали Лондон и Париж, где за фунт кофе драли до 40 скуди.

Постепенно употребление распространялось повсеместно и дошло по нынешним временам до огромных масштабов, несмотря на то, что всего два столетия тому назад Реди в своем дифирамбе восклицал:

Я скорее выпью яду —
Не сулите мне награду
Вашей горечи кофейной, [222]

а еще век тому назад распространение его в Италии было крайне ограниченно, недаром во Флоренции заведения, где торговали кофе, горячим шоколадом и прочими напитками, назывались не «кофейными», а «питейными».

Гольдони в своей комедии «Персидская невеста» говорит устами служанки Куркумы:

Вот кофе, мой синьор, напиток из нирваны,
Его в Испанью возят караваны.
Чудесней древа в целом свете нет:
Созреет плод, едва увянет цвет.
В тени произрастает год от года,
И та земля не знает недорода.
На ветке он не мелок и не черен —
Зеленоватым должен быть цвет зерен.
Их надобно хранить с благоговеньем
И помолоть перед употребленьем.
Сварить его легко сумеет всяк,
Следите лишь, чтоб не залил очаг.
Как пена поднялась – перемешайте
Раз шесть иль семь, а там и подавайте. [223]

777. Чай [224]

Чай выращивают исключительно в Китае и Японии, и в этих странах он составляет один из главных продуктов экспорта. Чай Явы, обеих Индий и Бразилии считается менее качественным.

Сушеные и свернутые листики чая для продажи растут на ветвистом вечнозеленом кусте высотою не более двух метров. Сбор чайного листа происходит три раза в год: сначала в апреле, потом в начале лета и третий раз в середине осени.

Первый урожай, когда листики еще совсем мелкие и нежные, только что распустившиеся, идет на приготовление «императорского» чая и остается в стране для употребления высшей знатью. Качество третьего урожая, когда лист уже полностью развился, существенно ниже.

Весь чай, поступающий в торговлю, делится на две большие категории: зеленый и черный. А те уже подразделяются на множество сортов. Самые известные у нас: чай «жемчужина», сушонг и белый чай пеко, самый ценный и ароматный. Зеленый чай, получаемый при более быстром высушивании, что препятствует брожению, богаче эфирными маслами и, следовательно, повышает возбудимость. От него лучше воздерживаться или подмешивать немного в черный чай.

Употребление чая в Китае началось за много веков до христианской эры, а в Европу чай был завезен голландской Ост-Индской компанией в XVI веке. Дюма-отец пишет, что в 1666 году при Людовике XIV чай, пережив не столь ожесточенное сопротивление, как кофе, утвердился во Франции.

Знатоки говорят, что заваривать чай лучше всего в английских металлических чайниках. Полной чайной ложечки более чем достаточно для обычной чашки. Насыпьте чай в чайник, который предварительно ополоснули кипятком, и тем же кипятком залейте чай так, чтобы вода лишь едва покрывала чаинки. Спустя 5–6 минут (за это время листья расправятся) долейте кипящую воду в чайник, перемешайте, и через 2–3 минуты заварка будет готова. Если вы надолго оставите ее в чайнике, настой станет черным и резким на вкус, так как в нем растворится содержащаяся в листьях вяжущая таниновая кислота. Если во время первой заливки кипятка вы подержите чайник над паром, то листья отдадут настою весь свой аромат, а слишком крепкий чай можно разбавить кипящей водой.

В некоторых провинциях Италии, особенно в деревнях, чай до сих пор пьют редко. Не далее как несколько лет назад послал я одного из моих поварят в Порретта-Терме, чтобы он поучился мастерству у болонских поваров. И вот что он рассказал мне, вернувшись. В заведение, где он обучался, как-то заглянули иностранцы и спросили чаю, который тут же заказали из Болоньи, так как в Порретта-Терме такой экзотики не нашлось. Но иностранцы остались недовольны: чай оказался совершенно безвкусным. Угадайте, почему? Чайные листья насыпали в воронку и пролили через них кипяток. Парень, который неоднократно заваривал чай у меня дома, вызвался исправить ошибку, и тогда все вышло как положено.

Чай тоже взвинчивает нервы и порождает бессонницу, но его

воздействие в большинстве случаев не столь сильно и, я бы сказал, не столь поэтично, как у кофе: чай скорее угнетает, тогда как кофе воодушевляет. Но у китайского листа перед зернами Алеппо есть одно преимущество: оказывая возбуждающее действие на кожу, он помогает лучше переносить суровую зиму, поэтому для того, кто способен обойтись без вина к плотному завтраку, чай – с молоком или без, – возможно, станет любимым напитком. Лично я чаи смешиваю: завариваю половину сушонга, половину пеко.

778. Шоколад [225]

Не так-то просто удовлетворить кого бы то ни было, особенно же в данном вопросе, настолько разнообразны вкусы людей. Но позволительно ли мне было допустить, чтобы некий читатель обнаружил в моей книге зияющий пропуск? «Как же можно, – сказал он мне, – рассыпать столько слов, восхваляя кофе и чай, и не помянуть пищу богов, шоколад, истинную мою страсть, мой излюбленный напиток?» А я ответил тому синьору, что поначалу не завел об этом речь, потому что, начни я рассказывать всю его историю и перечислять все ухищрения производителей, мой рассказ растянулся бы на много страниц, а ведь все худо-бедно умеют пить шоколад.

Шоколадное дерево (Theobroma cacao) растет, естественно, в Южной Америке, в частности, в Мексике, где его плоды употребляют как пищу и питье с незапамятных времен и где о нем прослышали испанцы, когда впервые высадились на тех берегах.

Наиболее ценными сортами считаются какао «каракка» и «мариньоне», которые смешиваются в определенных пропорциях для производства наилучшего шоколада. Гарантией качества служат высокая цена и надежность производителя. За 4,50–5 лир за килограмм вы приобретете добротный шоколад для семейного потребления. Для большой чашки требуется не менее 60 г шоколада, растворенного в 200 мл воды, но может хватить и 50 г, если вы предпочитаете легкий напиток. Если же вам хочется сделать его более насыщенным, доведите дозу до 80 г.

Бросьте кусочки шоколада в шоколадницу, залейте указанным количеством воды и, когда напиток разогреется, начинайте помешивать, чтобы шоколад как следует растворился и не пристал к стенкам. Как только закипит, снимайте с огня и взбивайте минут пять. Затем вновь доведите до кипения и подавайте.

Напиток также возбуждает нервную систему и обостряет

чувствительность, но он богат белками и жирами (маслом какао) и очень питателен; к тому же является афродизиаком и не слишком легко переваривается, поэтому в него часто добавляют коричную или ванильную отдушку. Если желудок ваш выдерживает столь тяжелое питание, то «шоколад, – по словам профессора Мантегаццы, – показан старикам, слабым и истощенным юнцам, людям, подверженным долгому недугу и не чуждым злоупотреблений».[226] Для тех, чей труд связан с напряженной работой мозга, но кто не может с утра нагружать желудок плотным завтраком, какао является превосходным утренним питанием.

779. Заспиртованные фрукты

Тем, кто любит заспиртованные фрукты, должен понравиться вот такой способ их приготовления.

Начните с первых, которые появляются весной – с клубники, смородины, малины: уложите в банку по 50–100 г каждой, засыпьте сахаром вполовину веса фруктов и налейте столько водки или коньяку, чтобы все фрукты были покрыты. Далее продолжайте то же самое с вишней, сливой, абрикосами, персиками (не забудьте из всего, кроме вишни, вынуть косточки), порежьте ломтиками и добавьте сахар и спиртное в той же пропорции.

Можете также положить виноград Спина и Саламанка, несколько мягких груш, только непременно попробуйте жидкость в банке, перед тем как добавить сахар и спирт по своему вкусу.

Когда банка заполнится, закройте ее и оставьте на несколько месяцев, прежде чем подавать гостям.

780. Персики в спирту

Вам потребуется:

Не слишком спелые айвовые персики, 1 кг
Белый сахар, 440 г
Вода, 1 л
Палочка корицы длиной в палец
Несколько веточек гвоздики
Винный спирт – сколько уйдет

Надеюсь, вы знаете, что айвовые персики обычно красно-желтого или только желтого цвета и с мякотью, приросшей к косточке.

Протрите персики тряпицей, чтобы убрать пушок, и наколите каждый персик лучинкой в 5–6 местах.

Пусть сахар покипит 20 мин. в воде, в открытой кастрюле, затем бросьте в нее персики целиком. Если сироп не покрывает все плоды, часто перемешивайте их. Отсчитайте 5 мин. с того момента, когда сироп с персиками закипел, и выньте их шумовкой.

Когда и персики, и сироп остынут, а лучше на следующий день, уложите плоды в стеклянную банку или же в новую глиняную, глазурованную, залейте сиропом и долейте винный спирт или коньяк, чтобы фрукты были полностью покрыты. Добавьте указанные пряности, которые тоже должны быть утоплены в жидкости (в случае необходимости – долейте).

Банку герметично укупорьте, а есть начинайте не раньше чем через месяц.

781. Персики во льду

Это единственный рецепт во всем томе, который я не успел опробовать, поскольку, когда он свалился на меня из рук одной англичанки, сезон персиков уже прошел, а время отправлять это переиздание в типографию поджимало. Дама настоятельно рекомендовала мне этот рецепт и заверила, что в ее краях все от него в восторге, поэтому осмелюсь предложить его вашему вниманию.

Взяв красивые, спелые, но не помятые персики, по два за раз бросайте на минуту в кипящую воду и, вытащив из воды, снимайте кожицу, стараясь не повредить мякоть. Затем каждый персик хорошенько обваляйте в сахарной пудре и сложите в банку с широким горлом. После этого надо взять столько кусочков сахара, сколько у вас персиков, и каждый кусочек протереть цедрой спелого садового лимона, чтобы он как следует пропитался соком, и заложить все эти кусочки между персиками. В таком виде пусть постоят по меньшей мере два часа (можно и больше, вреда не будет), а потом еще на 2–3 часа обложите плотно закрытую банку большим количеством льда, после чего можно подавать на стол.

Едва персики поспели в следующий раз, я тут же опробовал этот рецепт и нашел его вполне достойным внимания. Персики, щедро обвалянные в сахарной пудре, я сложил в металлическую посуду, а лед смешал с солью.

782. Пьяная войлочная вишня

Эта вишня не нуждается в спирте: она вырабатывает его сама. Вам потребуется:

Войлочная вишня, 1 кг
Белый сахар, 300 г
Палочка корицы

Отберите из вишни 200 г самой неприглядной или мятой, выжмите из нее сок и процедите. Остальную, оборвав плодоножки, уложите в стеклянную банку слоями: слой вишни, слой сахара, – а сверху залейте подготовленным соком. Выньте ядрышки из части косточек выжатой вишни и вместе с корицей тоже бросьте в банку. Закройте и не трогайте по меньшей мере два месяца. Вы увидите, что сахар понемногу растает, а вишня сначала будет плавать в соке, потом сок превратится в спирт и ягоды опустятся на дно банки. Это значит, что вишня готова и ею уже можно насладиться.

783. Красная смородина по-французски

Приготовьте слабый водяной раствор гуммиарабика. Берите пальцами веточки свежей смородины и, обмакнув каждую в раствор, обваливайте в мелкокристаллическом сахарном песке, но не в пудре. Выстелив блюдо этой сверкающей алой ягодой, вы можете разложить поверх нее другие фрукты, и уверяю вас, гости, и особенно дамы, будут довольны таким завершением обеда.

Красную смородину можно выложить вперемежку с белой.

784. Пунш а-ля Париж

Этот напиток придется очень кстати, когда вы почувствуете, что не в силах дотянуть от одной трапезы до другой и надо срочно чем-то подкрепиться.

Возьмите чашку объемом примерно 200 мл и взбивайте в ней желток с 2 ч. л. сахарного песку, пока желток не станет почти белым. После этого добавьте 2 или 3 ст. л. крепкого напитка на ваш вкус: коньяка, рома или другого ликера – и наполните чашку кипящей водой, доливая ее понемногу и продолжая взбивать до пышной пены.

785. Засахаренный миндаль

Вам потребуется:

Сладкий миндаль, 200 г
Сахар, 200 г

Миндаль потрите тряпицей. Поставьте на огонь в железной кастрюле весь сахар, покрыв его водой, налитой в стакан на два пальца. Когда сахар растворится, высыпьте в этот сироп миндаль и начинайте перемешивать. Когда услышите потрескивание, сдвиньте кастрюлю на краешек плиты и увидите, что сахар снова кристаллизуется. Отделите его от миндаля и половину этого сахара снова поставьте на огонь с тем же количеством воды (на два пальца). Как только почувствуете карамельный запах, снова засыпьте миндаль и снимите с огня, едва он пропитается этой карамелью. После этого поставьте на огонь оставшуюся половину сахара, налив воды еще на два пальца стакана, и в третий, последний раз повторите эту операцию. Пересыпьте засахаренный миндаль в блюдо и разлепите слипшиеся ядрышки.

Такой миндаль очень вкусен и без ароматических добавок, но по желанию вы можете сдобрить его ванильным сахаром или 30 г тертого шоколада, но и то, и другое советую засыпать в самый последний момент.

786. Оливки в рассоле

Возможно, есть более новые и удачные способы солить оливки, но этот рецепт успешно применяют в Романье с давних пор.[227]

Вот вам дозировка продуктов для засолки 1 кг оливок:

Зола, 1 кг
Негашеная известь, 80 г
Соль, 80 г
Вода для рассола, 800 мл

Известь называют «негашеной», когда она, если чуть смочить ее водой, в силу химической реакции трескается, шипит, дымит, раздувается и осыпается пылью. И в этом последнем ее состоянии вам следует перемешать ее с золой, а затем растворить в воде до консистенции кашицы – не слишком густой и не слишком жидкой. В нее погрузите оливки и придавите их гнетом – так, чтобы они были полностью покрыты, и подержите 12–14 часов, пока они малость не помягчеют; мягкость то и дело проверяйте, сдавливая пальцами. Некоторые отмечают, что тогда мякоть начинает отставать от косточки, но этот способ иногда бывает ненадежен.

Выньте оливки из кашицы, промойте во многих водах и

оставьте дня на 4–5 в холодной воде, меняя ее трижды в день, пока она не станет совсем чистой и оливки не отдадут всю горечь. Когда они дойдут до этой кондиции, поставьте на огонь 800 мл воды, засыпав туда указанную соль и положив несколько черешков дикого укропа. Прокипятив рассол несколько минут, остудите его и залейте оливки, уложив их в стеклянную или глиняную глазурованную посуду.

Чтобы лучше всего погасить известь, окуните ее в воду и, придавив рукой, подержите 5–6 секунд, а затем выложите на лист бумаги.

787. Грибы в оливковом масле

Выберите самые мелкие белые грибочки, какие только сможете найти, а если среди них попадутся чуть покрупнее, толщиной с грецкий орех, разрежьте их вдоль пополам. Как следует очистив от земли и промыв грибы, 25 мин. прокипятите их в белом уксусе (если он слишком крепкий, разбавьте водой). Сняв с огня, промокните их в тряпице и до следующего дня разложите сушиться на воздухе. После этого поместите грибочки в стеклянную банку или в глиняный глазурованный горшок и залейте оливковым маслом с ароматическими добавками по своему вкусу. Кто кладет 1–2 очищенных зубчика чеснока, кто – несколько гвоздичинок, кто – лавровый лист (его можно прокипятить вместе с грибами в уксусе).

Подают такие грибочки к отварному мясу.

788. Горчица по-тосканski [228]

Вам потребуется:

Сладкий виноград – 1/3 черного и 2/3 белого, или только белого, что, по-моему, предпочтительнее, 2 кг
Красные яблоки или ранетки, 1 кг
2 крупные груши
Белое вино, а лучше Вин Санто, 240 мл
Цитронные цукаты, 120 г
Белая горчица в порошке, 40 г

Из винограда выжмите сок, как для вина, и через день-другой, когда он поднимется, выжмите муст.

Яблоки и груши очистите от кожуры и порежьте очень тонкими ломтиками. Поставьте кипятить в вине и, когда оно все впитается, влейте муст. Варите, часто помешивая, пока жидкость

не загустеет чуть больше, чем для консервированных фруктов. Затем остудите и добавьте сухую горчицу, предварительно разведенную в небольшом количестве горячего белого вина, а также цукаты, порезанные мельчайшими кубиками. Храните в баночках, посыпав сверху тонким слоем порошковой корицы.

Столовая горчица возбуждает аппетит и способствует пищеварению.[229]

789. Глазурь и способ ее приготовления

Я имею в виду белое, черное или какое-либо иное покрытие для некоторых вышеописанных тортов и десертов, таких, как «Дамское лакомство», «Английская колбаса», немецкие торты и т. п., – покрытие, придающее им нарядный вид.

Для черной глазури возьмите 50 г шоколада и 100 г сахарной пудры. Шоколад натрите на терке и поставьте на огонь в маленькой кастрюльке с 3 ст. л. воды. Как только он растопится, всыпьте пудру и томите на медленном огне, часто помешивая. Главное – не упустить момент готовности, когда из капли глазури, зажатой между большим и указательным пальцем, образуется нить, но не скручивайте ее длиннее 1 см, не то момент будет упущен. Снимите кастрюльку с огня и поставьте в воду, непрерывно мешая; едва поверхность жидкости станет матовой и вы почувствуете, что образуется полотно, намажьте им торт и снова поставьте его в печь или в духовку под крышкой, переведя огонь наверх. Вы увидите, что через 2–3 мин. глазурь станет гладкой, блестящей и застынет.

Белую глазурь делают из яичного белка, сахарной пудры, сока лимона и наливки. Если хотите, чтобы глазурь была розовой, возьмите вместо наливки алкермес. Вот примерная дозировка для каждого из упомянутых сладких изделий:

1 белок
130 г сахарной пудры
1/4 лимона
1 ст. л. наливки или количество алкермеса, достаточное для окрашивания

Взбейте все вместе, когда смесь затвердеет так, чтобы ее можно было намазывать, покройте ею торт; она высохнет сама – ставить изделие в печь не понадобится.

Если вместо однородной глазури вам хочется покрыть торт узорами, купите для этого специальные приспособления – небольшие жестяные воронки с резьбой, которые вставляются в

особый мешочек. К нашему стыду, мы до сих пор вынуждены закупать эти штуки во Франции. За неимением оных можете воспользоваться бумажным корнетиком с небольшим отверстием внизу, через которое будете тонкими нитями выдавливать глазурь. Если белая глазурь получилась слишком жидкой, добавьте сахарной пудры.

Другой способ покрыть торт белой глазурью приведен в рецепте № 586 «Торта по-неаполитански», а также см. № 644 и 645.

790. Изысканные пряности [230]

Если хотите иметь на кухне набор превосходных пряностей и специй, то вот вам рецепт:

2 мускатных ореха
Цейлонская или королевская корица, 50 г
Гвоздичный перец, 30 г
Веточки гвоздики, 20 г
Сладкий миндаль, 20 г

Не советую вам добавлять другие пряности, помимо изумительного порошка из пленок мускатного ореха, и не уподобляйтесь тем продавцам колониальных товаров, которые вместо цейлонской сбывают вам корицу Гоа[231] и щедрой рукой насыпают кориандр, так как он занимает много места и стоит дешево.

Истолките все вместе в бронзовой ступке, просейте через шелковое ситечко и храните в стеклянных баночках с хорошо притертой пробкой или в бочонке с корковой пробкой, тогда пряности сохранят свой изначальный аромат на долгие годы.

Пряности – возбуждающий продукт, но, если их использовать с умеренностью, они лишь помогут вашему пищеварению.

Приложения

Кухня для слабых желудком

Сейчас нередко ведутся разговоры о пище для слабых желудком: судя по всему, эта тема стала модной.

Пожалуй, и я скажу об этом два слова, не претендуя, впрочем, на то, чтобы укрепить или как-то иначе скрасить существование этих бумажных желудков. Непросто с научной точностью указать, какая пища более подходит человеку, ослабленному годами, недугами, пороками либо самой природой, ибо желудок наш – причудливое творение, и то, что одни переваривают с легкостью, совершенно неудобоваримо для других.

И все-таки попытаюсь отметить продукты, более всего пригодные для вялого желудка, и напротив, те, которые он переваривает с трудом. При этом отправной точкой мне послужит пища, предписанная природой новорожденным млекопитающим, то есть молоко: его вы, на мой взгляд, можете потреблять и даже злоупотреблять по своему желанию, если оно не вызывает у вас желудочных расстройств.

Затем перейду к бульонам, которые должны быть обезжиренными; более всех рекомендую куриный, бараний и телячий. Но прежде чем перейти к перечислению твердой пищи, хочу напомнить о том, что писал в начале по поводу гигиенических норм пережевывания пищи: если вы жуете тщательно, то благодаря обильному выделению слюны пища переваривается и усваивается намного легче; те же, кто жуют второпях и глотают плохо перемолотые куски, вынуждают желудок совершать непомерные усилия по перевариванию пищи.

Кроме того, следует определить одно и то же время для завтрака и обеда: так, обедать в полдень или в час дня, бесспорно, полезнее, так как это дает вам время для послеобеденной прогулки или сна летом, когда пища должна быть более легкой и менее сочной, чем зимой. Не советую вам также перекусывать в течение дня, а дамам – ослаблять свои желудки чрезмерным потреблением сладкого. И в целом к пище следует прибегать, лишь когда желудок настоятельно требует подкрепления, особливо после физических упражнений, ибо они вместе с умеренностью в пище составляют два стержня нашего здоровья.

Первые блюда

Что до первых блюд, начиная с макарон, никогда не употребляйте изделий искусственно желтого цвета, а лишь сделанные из твердых сортов пшеницы: они не нуждаются в

красителях, поскольку сохраняют природный восковой цвет, а после варки – приятную для вкуса упругость.

Пожалуй, сможет ваш желудок вынести и яичную пасту, например, тонко раскатанные тальерини и мальфаттини из панировочных сухарей. Супы советую простые или с овощами, не вызывающими газов; с тапиокой (лично я не выношу ее слизистость) или рисом, замешанным на яичном желтке с пармезаном.

Суп по-испански (№ 40), Суп из желтой тыквы (№ 34), Щавелевый суп (№ 37), Суп из яичного хлеба (№ 41), Королевский суп (№ 39), Суп с фаршированным хлебом (№ 32), Суп сантэ (№ 36), Тюря (№ 11), Суп с хлебными крошками (№ 12), Супы с манными ньокки (№ 15, 16), Тальерини из манной крупы (№ 13), Райский суп (№ 18), Суп с протертым мясом (№ 19), Суп с манными клецками (№ 23), Суп милле фанти (№ 26), Пассателли из манной крупы (№ 48), Суп с пассателли (№ 20), в котором в случае чего можно заменить говяжий костный мозг 20 г сливочного масла.

Из постных вторых блюд могу, пожалуй, порекомендовать лишь каппеллини или сопракаппеллини, приправленные сыром и сливочным маслом или мясным соусом, рис, отваренный в молоке, похлебку из кукурузной муки на молоке, если она не приводит к повышению кислотности, Суп на бульоне из кефали (№ 65) и Каппеллини или пастине в бульоне из светлого горбыля (№ 67), Суп из лягушек (№ 64) – из него следует исключить яйца, ведущие к засорению.

Одновременно необходимо исключить из кухни все отдушки или, по крайней мере, оставить лишь намек на них, так как они не показаны нашим изнеженным дамам и другим натурам, имеющим обостренный вкус.

Закуски

Сандвичи (№ 114), Гренки с анчоусами (№ 113), Гренки с куриной печенкой и анчоусами (№ 115), Цветные гренки (№ 117), вареная ветчина, нантские сардины со сливочным маслом.

Соусы

Соус а-ля метрдотель (№ 123), Белый соус (№ 124), Майонез (№ 126), Острый соус I (№ 127), Желтый соус к отварной рыбе (№ 129), Голландский соус (№ 130), Соус к рыбе в гриле (№ 131).

Блюда из яиц

Свежие яйца очень питательны и хорошо усваиваются, если поглощать их не сырыми и не переваренными. Яичницы лучше готовить тонкими, смешивать с овощами и поджаривать только с одной стороны, оставляя верх мягким. Полезны для желудка яичница со спаржей (№ 145), а также Канапе с яичными желтками (№ 142).

Жареные блюда

Некоторые считают, что жареные блюда тяжелы для желудка из-за жира, который они впитывают со сковородки. Однако более или менее удобоваримы мозги, потроха, спинной мозг, манные оладьи, печень молочной телятины и из бараньих внутренностей – только печень. А кроме того, Золотистая курочка I (№ 205), Алые куриные грудки (№ 207), Жареные яички (№ 174), Рисовые оладушки (№ 178, 179), Пышки и узорчатое тесто (№ 183), Зразы в соусе бешамель (№ 220), Жареные отбивные из молочной телятины (№ 221), Закуска из фаршированного хлеба (№ 223), Почки к завтраку (№ 292), Крокеты из субпродуктов (№ 197), Простые рисовые крокеты (№ 198), Составное жаркое по-болонски (№ 175), Сальтимбокка по-римски (№ 222) и им подобные из списка жареных блюд.

Вареные блюда

Отварные блюда можно безнаказанно подавать с гарниром из хорошо перетертого шпината на сливочном масле или мясном соусе. Артишоки, цукини, стебли репы, спаржу, а также молодую стручковую фасоль можно включать в меню выздоравливающих. Отварную курицу или каплуна хорошо подать с гарниром из риса (№ 245). Не забывайте и про отварную баранину, которая в этих случаях очень даже показана.

Овощи

Помимо овощей, упомянутых в предыдущем абзаце, можно посоветовать Стоячие артишоки (№ 418), Шницели из артишоков (№ 187), Пудинги из испанских артишоков, шпината, артишоков и фенхеля (№ 389–392), Жареные баклажаны (№ 400) и Баклажаны в соусе (№ 401), Сельдерей как гарнир к мясу (№ 413), Артишоки в соусе (№ 416).

Легкие блюда

Ньокки из манки (№ 230), Ньокки по-римски (№ 231), Запеченные артишоки (№ 246).

Холодные блюда

Заливное из каплуна (№ 366), Каплун в пузыре (№ 367), Жареная свиная спинка (№ 369), Алый язык (№ 360), Печеночный хлеб (№ 374).

Тушеные блюда

Самые нежные и здоровые из тушеных блюд, по-моему, следующие: Фрикасе (№ 256), Чибрео (№ 257), Куриное суфле (№ 259), Говяжья отбивная в сотейнике (№ 262), Фаршированная баранья мякоть (№ 296), Курица в яичном соусе (№ 266), Куриные грудки в сотейнике (№ 269) с лимонным соком, Говядина в жаровне (№ 299), Утопленная задняя часть (№ 301), Эскалопы по-ливорнски (№ 302), Шницели из молочной телятины в яичном соусе (№ 311), Шницели с ветчиной (№ 313), Кнели (№ 317), Молочная телятина в молочном соусе (№ 325), Телячье филе в марсале (№ 340), Филе а-ля Париж (№ 341), Пудинг от синьоры Аделе (№ 346), Сборный соус (№ 350), Заливное из каплуна или курицы (№ 366), а также блюдо, возбуждающее аппетит, Телятина в соусе из тунца (№ 363).

Рыбные блюда

Из обычных рыб самые удобоваримые – хек и треска, особенно отварные и приправленные оливковым маслом и лимоном, а также на решетке; а еще камбала, палтус, осетр, светлый горбыль, лаврак, зубан, кунья акула (Кругляшки куньей акулы в соусе, № 464) и жареная на сковороде или в гриле султанка. Исключите из рациона все виды рыб лазурного окраса, как наименее удобоваримые.

Блюда на вертеле

Мясо, если оно не жесткое и не волокнистое, вполне согласуется с человеческим организмом, а если его жарить на вертеле, то и усваивается легко. Предпочтительнее всего птица, особенно Цесарка (№ 546), и молочная телятина. Можно также рекомендовать Бифштекс по-флорентийски (№ 556), особенно из филейной части, Бифштекс в сотейнике (№ 557), Говяжью отбивную в сотейнике (№ 262) или Ростбиф (№ 521, 522). Вполне

можно кушать Шницели из молочной телятины по-милански (№ 538), а также отличные шницели получаются из баранины. Молочная телятина на вертеле (№ 524), Жаркое из молочной телятины с шалфеем (№ 327), Баранья нога на вертеле (№ 530), «Мертвое» жаркое, нашпигованное салом (№ 534), Перепела (№ 536), Курица а-ля Рудини́ (№ 544), индюшонок, приготовленный, как Цесарка (№ 546). Превосходно также «Мертвое» жаркое (№ 526) с гарниром из горошка, если вы его переносите. Мясо голубя, взрослой индейки считается чересчур калорийным; его лучше отложить до полного выздоровления.

Салаты

Салатов, которые я бы назвал здоровыми, очень немного. На вашем месте я бы предпочел следующие: вареный редис с запеченной (если крупная) или отварной (если мелкая) свеклой; Спаржа (№ 450), Цукини с майораном (№ 376), Фасоль в бешамели (№ 381) и Фасоль с ванильным вкусом (№ 382).

Сладкие блюда

Что касается, сладких блюд, я оставляю выбор за вами: вы должны примерно представлять себе, что вам больше подходит, – но должен заметить, что песочное и слоеное тесто плохо перевариваются, равно как и любое бездрожжевое тесто. Если вы страдаете запорами, рекомендую вам печеные яблоки и груши, сливы в сиропе, компоты из абрикосов и груш, и если присутствие молока не вызывает у вас расстройства, то можете насладиться Кремом-карамелью (№ 692), Молоком по-португальски (№ 693), а также Латтеруоло (№ 694, 695).

Фрукты

Потребляйте только спелые и неповрежденные фрукты, согласно сезону. Зимой исключите сушеные фрукты и обходитесь финиками, апельсинами и мандаринами и не забывайте, что спелая груша с кусочком сыра по вашему выбору (если желудок его принимает) может, как известно, служить отличной закуской. В иные времена года выбирайте из винограда Саламанку и Москатель; из груш – сочную Спадону, сливу – Клаудию, персик – Сочный, вишню – Черную Крупную и только мягкие абрикосы и яблоки. И пойдите на такую жертву – откажитесь вовсе от садовой земляники: многочисленные орешки в плодах вредны для здоровья; самый безобидный сорт – ананасный, но он не такой

ароматный, как прочие.

Мороженое

Можно себе позволить мороженое, особенно фруктовое, только в конце обеда или по завершении процесса пищеварения.

Вина и ликеры

Из столовых вин я бы рекомендовал для слабых желудков белое сухое, очень приятное на вкус и вполне удобоваримое Орвьето. Его можно подать на десерт; для этой же цели годятся Вин Санто, Асти Спуманте, Малага и другие им подобные, которые можно найти в продаже, но кто им доверяет, этим торговцам? Что до ликеров, то вы поступите разумно, исключив их из употребления, хотя бы потому, что здесь легко перейти к злоупотреблению, что смертельно. Исключение иногда можно сделать разве что для коньяка, но только для такого, который стоит не менее 6–7 лир за бутылку.

На сем кончаю, повторяя вслед за поэтом:

Тебе я подал, чтоб ты сам питался…[232]

Заметки о званых обедах

Люди часто испытывают затруднения, приглашая гостей к обеду: что же приготовить? И я решил в этом приложении порекомендовать вам варианты парадных обедов – по два меню для каждого месяца, и еще десять меню для главных праздников года. В них я не включаю фрукты, поскольку думаю, что вам подскажет их время года с присущим ему обилием фруктов. Необязательно принимать мои советы буквально, однако надеюсь, они станут полезным инструментарием, который облегчит для вас необходимость выбора.

Январь

I

Первое. Тортеллини по-болонски, № 9

Отварные блюда. Каплун и рис на гарнир, № 245

Жареные блюда. Узорчатое тесто, № 183 – Крокеты из субпродуктов, № 197

Легкие блюда. Дзампоне или котекино с картофельным пирогом, № 446 или № 447

Овощи. Гарнир из сельдерея, № 412

Блюда на вертеле. Дрозды, № 528 и салат

Сладкое. Кудрявый торт, № 579 – Пудинг кесарийский, № 671

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, апельсины и сухофрукты

II

Первое. Суп с манными клецками, № 23 или Суп с картофельными клецками, № 29

Отварные блюда. Отварная рыба с гарниром, № 459

Тушеные блюда. Кабан (или заяц) в кисло-сладком соусе, № 285

Легкие блюда. Пирожки из слоеного теста с мясом, № 161

Блюда на вертеле. Ростбиф на вертеле с картофелем и салатом, № 521 или № 522

Сладкое. Торт «Маргарита», № 576 – Бьянкоманджаре, № 681

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, мандарины и разнообразные сухофрукты

Февраль

I

Первое. Тортеллини по-итальянски, № 8

Отварные блюда. Курица и телятина с Гарниром из шпината, № 448

Холодные блюда. Заячий хлеб, № 373[233]

Легкие блюда. Теллины или песчанки в яичном соусе, № 498

Тушеные блюда. Шницели из молочной телятины с трюфелями по-болонски, № 312

Блюда на вертеле. Бекасы или другая Птица на вертеле, № 528 с салатом

Сладкое. Саварен, № 563

Фрукты и сыр. Груши, яблоки и разнообразные сухофрукты

II

Первое. Суп с фаршированным хлебом, № 32

Закуски. Гренки разные, № 113

Отварные блюда. Пулярка с Картофельным пюре, № 443 или с Гарниром из савойской капусты, № 453

Тушеные блюда. Макаронная запеканка, № 349

Блюда на вертеле. Цесарка, № 546 и голуби

Сладкое. Неаполитанская пицца, № 609 – Бисквит во льду, № 753

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, мандарины и разнообразные сухофрукты

Март

I

Постный обед

Первое. Суп из лягушек, № 64 или Суп по-монастырски, № 66

Закуски. Гренки с икрой и анчоусами, № 113

Легкие блюда. Постная запеканка, № 502 или Кругляшки куньей акулы в соусе, № 464

Овощи. Пудинг из шпината, № 390

Блюда на вертеле. Рыба в гриле с соусом, № 131

Сладкое. Нутовые тортелли, № 624 – Взбитый крем, № 689

Фрукты. Яблоки, груши и сухофрукты

II

Первое. Суп с пассателли, № 20

Отварные блюда. Крупная рыба с майонезом, № 126

Тушеные блюда. Отбивные из барашка, № 338

Легкие блюда. Гренки с каперсами, № 108

Блюда на вертеле. Фаршированная говяжья отбивная № 537

Сладкое. Мантуанский торт, № 577 – Сливочное мороженое, № 759 или Мороженое с косхалвой, № 768

Фрукты и сыр. Разные фрукты и Нежное печенье, № 571

Апрель

I

Первое. Суп с шашечками из рикотты, № 25

Отварные блюда. Телятина со спаржей в Белом соусе, № 124

Легкие блюда. Фаршированные паньотелле, № 239

Овощи. Пудинг из артишоков, № 391

Блюда на вертеле. Молочная телятина с салатом

Сладкое. Панеттоне «Мариэтта», № 604 – Крем-карамель, № 692 с Вафлями, № 621

Фрукты и сыр. Бобы и мягкий неочищенный миндаль и Пирог «Маддалена», № 608

II

Первое. Тюря, № 11

Жареные блюда. Krapfen, № 182

Тушеные блюда. Фаршированная курица, № 258

Легкие блюда. Ньокки по-римски, № 231

Блюда на вертеле. Пасхальный ягненок с салатом и крутыми яйцами

Сладкое. Торт по-неаполитански, № 586 – Шоколадное мороженое, № 761

Фрукты и сыр. Свежие сезонные фрукты и Стьяччата по-ливорнски, № 598

Май

I

Первое. Суп по-испански, № 40

Закуски. Гренки с куриной печенкой, № 110

Тушеные блюда. Сборный соус, № 350

Овощи. Горошек по-французски, № 424 или № 425

Блюда на вертеле. Фаршированная говяжья отбивная, № 537 с молодой картошкой и салатом

Сладкое. Торт с безе, № 581 – Лимонное мороженое, № 754

Фрукты и сыр. Разные фрукты и клубника, промытая кьянти или другим красным вином, с сахарной пудрой и марсалой.

II

Первое. Суп сантэ, № 36

Жареные блюда. Составное жаркое по-болонски, № 175 – Артишоки, № 186 – Цукини, № 188

Тушеные блюда. Голубиная запеканка, № 279

Овощи. Спаржа, № 450 со сливочным маслом

Блюда на вертеле. Молочная телятина с гарниром из «Стоячих» артишоков, № 418

Сладкое. Оффелле с марципаном, № 615 – Клубничное мороженое, № 755

Фрукты и сыр. Сезонные фрукты и Амаретти, № 626 или № 627

Июнь

I

Первое. Стрикетти по-болонски, № 51

Жареные блюда. Печень молочной телятины с субпродуктами, мозгами и грибами

Тушеные блюда. Голуби с горохом, № 354

Легкие блюда. Фаршированные цукини, № 377

Блюда на вертеле. Молодые петушки с салатом

Сладкое. Дамское лакомство, № 585 – Мороженое из войлочной вишни, № 762

Фрукты и сыр. Сезонные фрукты и Пирожные из блинного теста, № 631

II

Первое. Гороховый суп-пюре

Жареные блюда. Шницели из молочной телятины – Жареный крем, № 214 – Цукини, № 188

Отварные блюда. Отварная телятина, тушенная в соусе, № 355 с грибным гарниром

Овощи. Фасолевый пудинг, № 386

Блюда на вертеле. Петушки и Салат с майонезом, № 251

Сладкое. Четыре четверти по-итальянски, № 612 – Вишневая тюря, № 678

Фрукты и сыр. Свежие сезонные фрукты

Июль

I

Первое. Суп с мучными клецками, № 24

Отварные блюда. Фаршированная пулярка, № 160

Тушеные блюда. Пудинг из протертых цукини, № 451 с начинкой из потрохов и отбивных из молочной телятины

Легкие блюда. Суфле от Луизетты, № 704

Блюда на вертеле. Молочная телятина и Русский салат, № 454

Сладкое. Бисквит от султанши, № 574 – Малиновое желе во льду, № 718

Фрукты и сыр. Персики, абрикосы и другие сезонные фрукты

II

Первое. Суп с протертым мясом, № 19

Закуски. Инжир с ветчиной

Тушеные блюда. Фаршированная курица, № 258

Холодные блюда. Телятина в соусе из тунца, № 363

Легкие блюда. Печеночный хлеб, № 374

Блюда на вертеле. Голуби и пулярки, Салат с майонезом, № 251

Сладкое. Плам-кейк, № 673 – Миндальное печенье на водяной бане, № 690

Фрукты и сыр. Разнообразные сезонные фрукты

Август

I

Первое. Тальерини

Закуски. Дыня с ветчиной и вина вдосталь, ведь недаром присловье гласит:

Когда солнце в знаке Льва,

Осуши графин иль два —
Пусть светлеет голова.

Отварные блюда. Телятина и Спаржевая фасоль с травами по-аретински, № 383 или Фасоль в бешамели, № 381

Легкие блюда. Волованы с начинкой из потрошков, № 161

Тушеные блюда. Шницели из молочной телятины с ветчиной, № 313

Блюда на вертеле. Индейка, № 549 с салатом

Сладкое. Груши в сиропе, № 709, Взбитый крем, № 689 или Ломбардский десерт, № 674

Фрукты и сыр. Разнообразные сезонные фрукты

II

Первое. Королевский суп, № 39

Отварные блюда. Лангуст, № 476 с майонезом

Тушеные блюда. Куриные грудки в сотейнике, № 269

Овощи. Пудинг из цукини, № 451

Блюда на вертеле. Домашняя утка, голуби и салат

Сладкое. Фаршированные персики, № 697 – Малиновое мороженое, № 756

Фрукты и сыр. Дыня, инжир и другие сезонные фрукты

Сентябрь

I

Первое. Суп из мухоморов, № 33

Закуски. Инжир с ветчиной и соленые анчоусы

Жареные блюда. Закуска из хлеба, фаршированного потрошками и мозгами, № 223

Легкие блюда. Грибной пудинг, № 451, фаршированный потрошками

Блюда на вертеле. Индейка, № 549 с салатом или Курица а-ля Рудини́, № 544

Сладкое. Ромовая баба, № 565 – Мороженое на миндальном молоке, № 773 или Шахматное мороженое, № 774

Фрукты и сыр. Персики, виноград и другие сезонные фрукты

II

Первое. Суп с манными ньокки, № 15 или № 16

Жареные блюда. Камбала, кальмары и жареные грибы

Тушеные блюда. Домашняя утка с Паппарделле по-аретински, № 91

Блюда на вертеле. Ростбиф на вертеле с картофелем, № 521 и салат

Сладкое. Кростата с консервированными фруктами, № 616 – Пудинг из обжаренного миндаля, № 669

Фрукты и сыр. Разнообразные сезонные фрукты и Вафли, № 621

Октябрь

I

Первое. Ньокки, № 14

Отварные блюда. Каплун со шпинатом

Холодные блюда. Алый язык, № 360 с Заливным, № 3

Легкие блюда. Пирожки из слоеного теста с мясом, № 161

Блюда на вертеле. Дрозды на вертеле, № 528 и салат

Сладкое. Торт из желтой тыквы, № 640 – Пудинг из консервированных фруктов, № 680

Фрукты и сыр. Разнообразные фрукты и мандарины

II

Первое. Суп с рисовыми клецками, № 30

Жареные блюда. Ягнячьи отбивные в тесте, № 236

Легкие блюда. Султанка с ветчиной, № 468

Тушеные блюда. Птичье рагу, № 283

Блюда на вертеле. Цесарка, № 546 и голуби

Сладкое. Татарская тюря, № 676 – Штрудель, № 559 или Торт по-неаполитански, № 586

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, мушмула, рябина, виноград

Ноябрь

I

Первое. Макароны по-французски, № 84 или Суп с мясным соусом, № 38

Тушеные блюда. Кряква с гарниром из чечевицы или савойской капусты, № 270

Легкие блюда. Заячий хлеб, № 373

Овощи. Цветная капуста в бешамели, № 431 или Пудинг из цветной капусты, № 387

Блюда на вертеле. Вырезка с трюфелями, № 523

Сладкое. Пудинг из сухих бисквитов, № 684 – Апельсиновое желе во льду, № 714

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, апельсины и сухофрукты

II

Первое. Тортеллини с голубиным мясом, № 10 или Суп из желтой тыквы, № 34

Закуски. Гренки с трюфелями, № 109

Отварные блюда. Фаршированная курица, № 160

Тушеные блюда. Котекино, № 322

Овощи. Пудинг из шпината, № 390 или Пудинг из фенхеля, № 392

Блюда на вертеле. Жареная свиная вырезка, № 552 и Птица на вертеле, № 528

Сладкое. Пресниц, № 560 – Пирог с сюрпризом, № 713 или Пудинг из сухих бисквитов с сабайоном, № 684

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, мандарины и сухофрукты

Декабрь

I

Постный обед

Первое. Тортелли, № 55 или Ризотто с теллинами, № 72

Закуски. Гренки с икрой, анчоусами, оливковым маслом и лимонным соком, № 113

Жареные блюда. Камбала, кальмары, султанка

Овощи. Испанские артишоки в бешамели, № 407 или Крешони, № 195

Блюда на вертеле. Угорь или другая рыба

Сладкое. Миндальное печенье, № 617 – Яблоки в желе, № 696 – Апельсины, порезанные дольками, присыпанные сахарной пудрой и политые алкермесом

Фрукты. Груши, яблоки и сухофрукты

II

Первое. Каппеллетти по-романьольски, № 7

Тушеные блюда. Пудинг от синьоры Аделе, № 346

Холодные блюда. Заливное из каплуна, № 366 или Бескостные дрозды в желе, № 368

Блюда на вертеле. Жаркое из зайчатины, № 531 или Бекасы с гренками, № 112

Сладкое. Панфорте (Сьенский кулич) – Торт из черного хлеба по-немецки, 644 – Плам-пудинг, № 672

Фрукты и сыр. Груши, яблоки, мандарины и финики

Новый год

Первое. Каппеллетти по-романьольски, № 7, без слоеного теста

Жареные блюда. Котлеты в соусе бешамель, № 220

Тушеные блюда. Говядина в жаровне, № 298 с морковью или Шницели с трюфелями, № 312

Холодные блюда. Холодный пирог по-охотничьи, № 370

Блюда на вертеле. Домашняя утка и голуби, № 528 с салатом

Сладкое. Gâteau à la noisette, № 564 – Сладкий Турин, № 649

Крещение Господне

Первое. Суп по-испански, № 40

Жареные блюда. Жаркое а-ля Гаризенда, № 224

Отварные блюда. Каплун с Гарниром из сельдерея, № 412

Тушеные блюда. Рисовый пудинг с соусом и потрохами, № 345

Блюда на вертеле. Дрозды,[234] № 528 или Бекасы с гренками, № 112

Сладкое. Слоеный торт с марципаном – Пирожные из блинного теста с шоколадной глазурью, № 647 или Сладкий Рим, № 648

Масленый четверг[235]

Первое. Паппарделле с зайчатиной, № 95 или Макароны по-болонски, № 87

Закуски. Гренки с трюфелями, № 109

Тушеные блюда. Пудинг по-генуэзски, № 347

Легкие блюда. Дзампоне или Колбаса в феррарском соусе, № 238 с Sauerkraut, № 433

Блюда на вертеле. Каплун с салатом или Каплун на вертеле с трюфелями, № 540

Сладкое. Сладкий Турин, № 649 и Апельсиновое мороженое, № 763

Обед по случаю поста

Первое. Суп на бульоне из кефали, № 65 или Суп по-монастырски, № 66

Закуски. Вяленая треска а-ля Монблан, № 118 и Гренки с икрой, № 113

Отварные блюда. Рыба с генуэзским соусом, № 134

Легкие блюда. Ньокки по-римски, № 231

Тушеные блюда. Порционная рыба в соусе, № 461

Блюда на вертеле. Угорь, № 491

Сладкое. Марципановые пирожные, № 628 и Фисташковое мороженое, № 767

Пасха

Первое. Тюря, № 11 или Райский суп, № 18

Жареные блюда. Артишоки, потроха и Закуска из фаршированного хлеба, № 223

Тушеные блюда. Голубиное лакомство, № 278

Легкие блюда. Суфле из картофельного крахмала, № 705 или Ньокки по-римски, № 231

Блюда на вертеле. Ягнятина с салатом

Сладкое. Молоко по-португальски, № 693 – Стьяччата по-ливорнски, № 508

Троица

Первое. Суп с манными ньокки, № 16 или Суп с протертым мясом, № 19

Отварные блюда. Пулярка со спаржей в Белом соусе, № 124

Тушеные блюда. Молочная телятина в молочном соусе, № 325 с Фаршированными цукини, № 377 или Сборный соус, № 350

Легкие блюда. Фасолевый пудинг, № 386

Блюда на вертеле. Перепела, № 536 и Салат с майонезом, № 251

Сладкое. Английский суп, № 675 и Мачедония, № 772

День Конституции

Первое. Пассателли из манной крупы, № 48

Жареные блюда. Золотистая курочка, № 205 или № 206 и Рисовые груши, № 202

Тушеные блюда. Голубиная запеканка, № 279

Овощи. Фасоль в бешамели, № 381

Блюда на вертеле. Молочная телятина на вертеле, № 524 с картофелем и салатом

Сладкое. Торт с безе, № 581 – Смородиновое мороженое, № 764

Вознесение

Первое. Перепела с рисом, № 44 или Суп с манными ньокки, № 16

Жареные блюда. Узорчатое тесто, № 183 – Жареная закуска по-римски, № 176

Тушеные блюда. Говядина по последней моде, № 297 с Пирогом из цукини, № 445

Легкие блюда. Курица в соусе из тунца, № 365

Блюда на вертеле. Молодая пулярка с салатом

Сладкое. Ромовая баба, № 565 или Торт по-неаполитански, № 586 – Чайный пломбир, № 771 или Шоколадное мороженое, № 761

Рождество Богородицы

Первое. Ризотто по-милански III, № 80

Жареные блюда. Камбала, кальмары, грибы

Тушеные блюда. Фрикасе из молочной телятины, № 256

Легкие блюда. Гренки с каперсами, № 108 или Суфле из картофельного крахмала, № 705

Блюда на вертеле. Баранья нога на вертеле, № 530

Сладкое. Торт с кедровыми орешками, № 582 – Бисквит с сабайоном, № 683 или Шоколадный пудинг, № 667 со взбитыми сливками

Рождество

Первое. Каппеллетти по-романьольски, № 7

Закуски. Гренки с куриной печенкой, № 110

Отварные блюда. Каплун с Пудингом из зеленого риса, № 245

Холодные блюда. Пирог с зайчатиной, № 372

Блюда на вертеле. Цесарка, № 546 и другая дичь

Сладкое. Панфорте (Сьенский кулич) – Монастырский хлеб по-болонски – Сливочное мороженое с жареным миндалем, № 759

Плотный завтрак

Кто-то меня спрашивал, какие правила существуют для плотных завтраков. Если речь идет о простом завтраке, какой обычно подают в небольших гостиницах или пансионах, то ответить на такой вопрос куда как проще.

Основой его всегда служит горячее мясное блюдо, но перед ним принято подавать первое (разнообразные ризотто или спагетти и прочую пасту) или закуски, скажем, яичницу, омлет, яйца-пашот с острым соусом, холодные блюда в желе, а еще колбасное ассорти, икру, нантские сардины со сливочным маслом или жареную рыбу.

На десерт фрукты и сыр, а если есть у вас консервированные фрукты или фруктовое желе, ими вы особенно угодите дамам. И наконец, чашечка хорошего кофе в преддверии обеда.

Разъяснение названий некоторых итальянских продуктов и блюд

Агресто – сок терпкого давленого винограда, выдержанный на солнце и прокипяченный; используется для добавления блюдам нужной кислоты.

Алкермес – сорт ликера, настоянного на пряностях (корице, гвоздике, мускатном орехе и др.); для окрашивания его в ярко-красный цвет используют кошениль.

Амаретти – один из многочисленных видов миндального печенья.

Анолини – вид равиоли с начинкой из пармезана и зелени, традиционное блюдо пармской кухни.

Ариста – тосканское название свиных отбивных, запеченных в печи.

Болоньезе – то есть «болонский», традиционный соус для тальятелле или лазаньи с мясным фаршем, овощами, травами и вином.

Бродетто – соус на основе бульона со взбитыми яйцами и лимонным соком.

Броччоло – редкая пресноводная рыба, очертаниями напоминающая бычков; водится в горных речках и озерах в окрестностях Пистойи.

Бьянкоманджаре – старинный десерт, название которого происходит от белого цвета («bianco» – «белый») ингредиентов, входящих в его состав: молока, молотого миндаля, сахара, белого куриного мяса.

Вин Санто – густое, очень сладкое вино, производимое в Тоскане из определенных сортов белого винограда.

Граппа – водка из виноградных выжимок крепостью от 40° до 55°.

Денти ди кавалло – вид коротких макарон в форме правильного цилиндра; чаще их называют ригатони, а более широкие – канеллони.

Дзалетти – печенье из кукурузной (или смешанной с пшеничной) муки с изюмом.

Дзампоне – традиционное блюдо из Модены, представляющее собой оболочку свиной ноги, наполненную свиным фаршем с

пряностями.

Дондзеллине – типично тосканское мучное блюдо из обжаренного дрожжевого теста.

Каваллуччи – известное с давних времен печенье овальной формы с анисом, фирменное изделие города Сьена.

Каноккья – один из видов рака-богомола, близкого морской цикаде.

Каппеллетти (каппеллини) – изделия из теста в форме полумесяцев, с мясной и сырной начинкой, сваренные в воде или бульоне.

Кастаньоле – жареные шарики из сладкого теста; иногда их начиняют кремом.

Каччукко – суп из рыбы и морепродуктов, одно из самых популярных блюд порта Ливорно.

Кифели – тосканские булочки из дрожжевого теста в форме подковок.

Котекино – жирная и пряная свиная колбаса; традиционно ее готовят из свиной шейки, частей головы, нежирного свиного мяса и шкварок.

Коттароне – яблоки или груши, испеченные в печи или на сковороде, прикрытой мокрой тряпицей, с добавлением капельки воды.

Крезентине – черствый хлеб, приправленный солью, перцем, оливковым маслом, уксусом и обжаренный на решетке. Это блюдо с давних пор уважают в Романье.

Крешенте – сладкий бисквитный пирог, который часто пекут на Новый год в Милане.

Крешони – лепешки, начиненные зеленью (кресс-салатом, отсюда, возможно, и название, или шпинатом) и чесноком.

Крокканте – один из видов хрустящего миндального печенья.

Кростата – традиционный торт из песочного теста, как правило с лимонной начинкой или конфитюром.

Кьянти – сухое красное вино, изготовляемое в Тоскане, в основном из винограда сорта санджовезе.

Латтеруоло – вид пудинга на основе молока, яиц и сахара.

Мальфаттини – домашняя яичная лапша. В горах Романьи так иногда называют и обжаренные кусочки поленты.

Мараскино – бесцветная наливка из мараскиновой вишни (мараски), которую перемалывают вместе с косточками для придания наливке миндального вкуса.

Марена – сахарный сироп из мараскиновой вишни.

Марсала – крепкое десертное вино родом с Сицилии, немного похожее на мадеру, но более сладкое.

Мачедония – десерт или салат из разнообразных фруктов.

Мильяччо – лепешки из кукурузной или пшеничной муки; в разных областях существуют разнообразные рецепты их приготовления. Название произошло от просяной муки (miglio), из которой, видимо, их выпекали изначально. В Романье «мильяччо» также называют кровяную колбасу.

Минестроне – легкий суп из сезонных овощей, иногда с добавлением пасты или риса.

Мортаделла – вареная свиная колбаса, традиционный продукт Болоньи.

Ночетте – тосканский вид пасты.

Ньокки – круглые или овальные клецки, которые отваривают или запекают. Рецептов приготовления ньокки в Италии множество.

Оссобуко – традиционное блюдо родом из Ломбардии: тушеная телячья голяшка с овощами.

Оффелле – так в некоторых областях (Венето, Фриули, Романья) называют равиоли.

Панеттоне – традиционный рождественский кулич.

Панисса – пьемонтское ризотто с фасолью, луком и красным вином «барбера».

Паньотелле – маленькие круглые булочки, выпекаемые из разной муки.

Паппарделле – вид пасты, широкая и длинная яичная лапша.

Пассателли – «червячки», сделанные из смеси панировочных сухарей, сыра, яиц и пропущенные через сито прессом для пюре.

Пастине – мелкие макаронные изделия, сваренные в бульоне.

Патерностри – типично тосканский вид пасты в виде маленьких трубочек.

Пенне – вид пасты, короткие трубочки-перья с диагонально срезанными краями; бывают гладкими, а бывают ребристыми (rigate).

Песто – распространенный в Италии соус из чеснока, сыра, орехов, ароматных специй; в переводе «песто» означает «толченый».

Полента – каша из кукурузной муки; широко распространена в Северной Италии, недаром итальянских северян насмешливо называют «полентони», то есть едоки поленты.

Польпеттоне – рулет из рубленого мяса.

Поркетта – молочный поросенок, зажаренный целиком или половинами.

Раведжоло – свежий сыр, который готовят в Тоскане со времен Средневековья.

Равиоли – изделия из теста с различной начинкой, аналог пельменей или вареников.

Рикотта – молочный продукт типа творога, изготовленный из сыворотки, оставшейся после приготовления сыров.

Риччарелли – еще один вид миндального печенья, каким его выпекают в Сьене.

Роскетти – соленые печеные пончики; традиционная ливорнская выпечка.

Сальсичча – колбаса из свинины, прокрученной (или мелко порубленной) вместе с салом, приправленной специями и вином и набитой в натуральную кишку. Продукт нуждается в кулинарной обработке.

Сальтимбокка – известное блюдо римской кухни (буквально переводится как «прыгай в рот»), тонкая отбивная из телятины с ломтиком ветчины и шалфеем.

Санджовезе – красное вино из одноименного сорта винограда. Название его происходит от латинского sanguis Jovis, «кровь Юпитера».

Сапа – уваренное до загустения виноградное сусло.

Сгонфьотто – итальянское название желеобразных десертов, таких, как суфле, мусс и др.

Стьяччата (скьяччата) – лепешка, похожая на фокаччу; название переводится как «расплющенная».

Страккино – мягкий кремообразный сыр из цельного молока, название в переводе с диалекта означает «уставший». По легенде, усталые коровы, возвращаясь после долгого дня на альпийских лугах, давали мало молока – из него и делали этот сыр.

Стрикетти – так на болонском диалекте называют изделия из пасты: «стрикетти» – значит «с защипами».

Тальерини (тальолини) – самая тонкая паста из семейства тальятелле, то есть домашней лапши, одного из фирменных макаронных изделий Эмилии-Романьи.

Теллина – морской моллюск из класса пластинчатожаберных.

Тондоне – жареная толстая тосканская лепешка.

Тортелли (тортеллини, тортильони) – паста с мясной, сырной и овощной начинкой; считается фирменным блюдом в Эмилии-Романье.

Тортини – небольшие кексы, лепешки или гренки с начинкой типа сладких или соленых тортиков.

Фегателло – блюдо из поджаренной свиной печенки.

Фокачча – пшеничная лепешка либо из дрожжевого, либо из пресного сдобного теста.

Фонтина – твердый итальянский сыр, изготавливается из жирного цельного молока коров, которые пасутся на высокогорных лугах альпийской области Валь-д'Аоста.

Фуметто – анисовый ликер; в Романье его разводят пополам со сладкой наливкой.

Чальдони – вафельные трубочки с кремом.

Чамбелле – выпечка из дрожжевого теста, напоминающая крендели или бублики.

Чамбеллине – круглое печенье, по форме напоминающее небольшие крендельки; иногда его замешивают на вине.

Чекé – диалектальное слово, обозначающее новорожденных угорьков, которых вылавливают в реках, где размножаются угри.

Чибрео – соус из куриных шеек и желудочков.

notes

Примечания

1

Среди бумаг Д’Анконы, хранящихся в Высшем педагогическом училище Пизы, есть короткое письмо из Флоренции от 3 ноября 1908 г. В нем Артузи заявляет, что не может простить Кавуру уступку Франции родины Гарибальди.

2

Цитируемые письма адресованы другу Пьетро Баратти и относятся к 1864–1875 гг. Они хранятся в Фонде Пьянкастелли Муниципальной библиотеки Форли. Прозрачный намек содержит фраза из письма от 6 апреля 1873 г.: «Шлю взамен пасхальное яйцо, не красное, как заведено в Романье, а белое, полное и свежее…»

В письмах довольно часты упоминания о финансовой практике, деньгах и доходах. Нередки также критические высказывания в адрес Романьи: «О сколько же веков должно пройти, прежде чем мы увидим сколь-нибудь существенный прогресс в Романье?» (11 августа 1871). «Родители в Романье по-прежнему придают крайне малое значение образованию и воспитанию детей» (6 февраля 1874) – эти слова вызывают в памяти рецепт «Каппеллетти по-романьольски».

3

Ариосто. Неистовый Роланд. *Пер. М. Гаспарова*.

4

Владелец известного флорентийского ресторана.

Pellegrino Artusi. Vita di Ugo Foscolo. Firenze, Barbèra, 1878.

6

В первом издании книги на месте данного напутствия стояло следующее посвящение:

«Двум лучшим моим друзьям, покрытым шелковистой шерсткой, – Бьянкани и Сибиллоне.

Вам, незлобивым и независтливым, составлявшим мне постоянную компанию на кухне и заинтересованно следившим за приготовлением сих блюд, тем, кто привычно трется о мои ноги и помахивает хвостиком, таким образом выражая свое одобрение, вам, неспособным отрешиться от повадок своего племени и всегда готовым стянуть кусочек сыру или куриную ножку, вам, у коих людям бы поучиться братской доброте и чистоплотности тела и помыслов, вам, восхищающим меня грацией прыжков и изгибов и не оставившим на руках моих ни единой царапины без изъявления любви, посвящаю я эту книгу».

7

XIX век в полной мере изведал голодание народа, и местные власти пытались изыскать хотя и скудные, ограниченные средства борьбы с этим бедствием – главным образом с помощью «экономичных кухонь» или «благотворительного питания». В области литературы вспомоществования достаточно вспомнить распространенную в Пьемонте брошюру Беньямино Томсона «Отрывок из произведений графа Румфорта о приготовлении экономных, но питательных супов, рекомендованных Аграрным обществом для усвоения и для блага населения Пьемонта» (1800). В Неаполе же пользовался успехом труд Спатуцци, Соммы и Де Риенци «О пропитании беднейшего народа в Неаполе» (1863).

8

«После завтрака постоишь, после обеда погуляешь» (*лат.*). Известный афоризм Салернской школы (XII в.).

9

Кто рано ложится и рано встает,
Здоровья, богатства, ума наживет (англ.).

10

В шесть подымайся и завтракай в десять,
В шесть пообедай и в десять ложись —
До ста доживешь и будет чудесной,
Счастливой и радостной долгая жизнь (вольный перевод с фр.).

11

Этот крепкий мясной соус добавляли в основном для вкуса и аромата в другие блюда, скажем, в макаронную запеканку, традиционное эмильянское блюдо Феррары и Модены, родившееся, вероятно, при дворе д'Эсте. Стольник д'Эсте Кристофоро ди Мессисбуго приводит в своем «Новом пособии по устройству званых обедов» два рецепта «темного бульона» и вдобавок «иной темный бульон, божественный».

«Темный бульон, – советует болонец Винченцо Танара, – следует готовить на медленном огне под крышкой, тогда он получается наваристым и не теряет своих качеств. Чтобы вкус мяса не пропадал, в кастрюлю добавляют немного пасты, а некий эконом для блага родного города надумал готовить его в глиняной посуде и накрывать смоченной бумагою либо листом теста по размеру крышки; тогда вкус мяса не испаряется и оно готовится, подобно запеканке».

12

Гвоздика – это плод дерева, растущего на Молуккских островах, по высоте и форме листьев похожего на лавр, а корой напоминающего оливу. Плоды появляются на ветвях, когда дерево отцветет: сперва они белые, потом зеленые, вызревая, краснеют, а высушенные приобретают темно-коричневый цвет. Собирают их в июне и в декабре. Лучше всего брать плотные, не сморщенные, красновато-коричневого цвета, с острым запахом и горчинкой.

13

Перец бывает трех видов, собираемых с трех разных растений, как уверяют те, кто плавали в Индию и поведали нам его историю. Черный перец с Востока крупный, с острым ароматом, коего недостает перцу, растущему в Испании. Белый перец жесткий, не сморщенный и еще более пахучий, чем черный. К нам доставляют плоды как дикого, так и садового перца. Последний имеет белесо-землистый цвет; он намного крупнее и ароматнее бледно-коричневого дикого.

14

Всем известная трава семейства зонтичных. В древности петрушку называли «огородным сельдереем» и пользовались ею, как и нынче, для приготовления почти что всех блюд, требующих добавления душистых трав. Петрушку предпочитают остальным травам в соусах, супах, подливах и прочих добавках. Думается, на кухне без петрушки не обойтись (Пизанелли. Трактат о природе еды и напитков). Боккаччо называет петрушку «холодящей» (Амето, или Комедия флорентийских нимф).

15

«Мускатный орех – это плод дерева, произрастающего на Молуккских островах, согласно мнению некоторых, похожий на персик, а по другим сведениям – на грецкий орех, размером со средний персик, но более приплюснутый, покрытый скорлупой, как у ореха, под которой находится пленка, под нею – черноватая жесткая кожура, как у лесного ореха, а уже она прикрывает сам мускатный орех» (Сборник флорентийских рецептов).

16

Народная литература изобилует примерами гомерических едоков, неутомимых обжор, «героев», некогда овеянных почетом и славой в деревнях. Достаточно вспомнить персонажа одноименного романа Олиндо Гуэррини – Туньяцца, великолепный образчик романьольского аппетита былых времен, когда съесть несколько дюжин каппеллетти считалось достижением и героизмом, и этим чемпионам воздавались должные почести. При этом сотня каппеллетти некоего А. выглядит мизером по сравнению со ста тридцатью семью каппеллетти Туньяцца. Быть может, шутник Олиндо и преувеличил малость, но ваш покорный слуга прекрасно помнит, что подобное обжорство было отнюдь не редкостью еще лет двадцать назад. В Романье гость, не отдавший должное столу и не насытившийся до бездыханного состояния, вызывал неудовольствие хозяина и особенно хозяйки, «бросавших дом к его ногам» (то есть выставлявших на стол все лучшее, что было в доме). К этой пантагрюэлевской, первобытной и варварской Романье принадлежал и Туньяцц, который

> …в момент сожрал сто тридцать семь,
> индюшку обглодал совсем,
> и к блюду вкусных макарон
> добавил темный он бульон (Романьольские сонеты).

См. рецепт № 4 («темный бульон») и рецепт № 349 для «знаменитого едока Романьи».

О милостях, каковыми осыпали знатных едоков во все прошедшие века, см., например, комментарий Чана к Книге первой, главе XXVIII трактата «О придворном» Бальдассаре Кастильоне:

«В народной традиции великан, богатырь всегда был отменным едоком, обжорой. Отличительными чертами великана в народном воображении были: могучий рост, сила и непомерный аппетит».

Этот тип достиг гротесковой кульминации в раблезианских гигантах, и что для нас особенно ценно: само имя Гаргантюа (Рабле его не придумал, а взял из народных хроник) несет в себе образ разверстой пасти. То же самое можно сказать и о библейском Голиафе (*итал.* gola – горло). Вкруг них группируются в различных литературах образы гигантов –

весельчаков и обжор.

17

Интересно отметить, что название «каппеллетти» на земле Романьи представлено в Модене, Реджо и Ферраре, а «тортеллини» (за исключением Болоньи, где преобладает термин «равиоли») в этих краях означает сладкое, а не первое блюдо. Тортеллини же, как их готовят в Модене, приправив горчицей и запекая в печи или обжаривая, – так это просто пальчики оближешь! Еще в Модене делают квадратные равиоли с начинкой из жареной телятины, свинины или курицы. В Реджо-Эмилии каппеллетти начиняют тушеной говядиной, колбасным фаршем и непременно сыром и яйцами. В Пьяченце тортеллини сдабривают душистыми травами и рикоттой и сворачивают в виде бабочек. Каппеллетти севернее Реджо-Эмилии уже не готовят; в Парме, Пьяченце и Гуасталле начинается край анолини.

18

Хлебные похлебки у нас едят издревле. Из тертого хлеба готовят также ньокки. «Из тертой круглой булки, добавив немного муки и воды, замешивают некрутое тесто. Ньокки варят в кипящей воде и приправляют маслом и сыром, как неаполитанские макароны. Или же, слив воду, обваливают в смеси рубленой петрушки, чеснока и перца, а затем обжаривают на растительном масле до румяной корочки» (Танара. Экономичный стол горожанина).

Некоторые считают, что тюрю следует давать больным. «Это блюдо очень полезно недужным и ослабленным. Многие готовят ньокки из тертого хлеба в масле, а иные – в курином или телячьем бульоне либо в бульоне из каплуна. На генуэзском побережье их едят с оливковым маслом, добавляя иногда яичный желток и немного сахару. Бывает, что для болящих ньокки варят в молоке, порой добавляя к тертым крошкам хлебный мякиш. Если подать их в мясном соусе или соусе на основе каплуна, блюдо станет более питательным» (Уго Бендзо. О здоровом питании и природе продуктов).

Иногда их называют «тальолини».

20

Ньокки – это такие мучные шарики, приготовляемые обычно из самого простого теста, но можно замесить ньокки из рисовой муки и молока. Замесив тесто, его режут на кусочки и скатывают из них небольшие шарики. Ньокки варятся в воде или в бульоне, как и макаронные изделия.

21

В Романье такой суп было принято подавать в пасхальный день. Любопытно отметить, что пасхальные супы, по народной традиции, всегда готовились с яйцами и хлебом, ибо они символизируют Воскресение. Во Фриули же пасхальный суп включает веретенообразные ньокки и массу из яиц, тертых сухарей, сахара, кедровых орешков, изюма и проч., сваренных в бульоне.

22

«Тысяча пехотинцев» (итал.).

23

Артузи имеет в виду цезарский гриб семейства мухоморовых. – *Примеч. ред.*

24

Сейчас тыкву мало кто ест, а некогда она была важным компонентом крестьянского питания на севере Италии. В страду моденские батраки, помимо фасоли и лука, ели тыкву, чаще всего жаренную на решетке. Кроме того, в Эмилии-Романье были весьма распространены тортелли, начиненные смесью тыквы и картошки.

25

Сочетание щавеля и латука используется в нашей кухне издавна; его рекомендуют и врачи, поскольку сочный латук служит хорошим дополнением к сухому и кислому щавелю. Из них часто делают салаты, причем латук можно заменить мятой или другими травами, чтобы немного сдобрить кислоту. Соком от щавеля можно летом приправлять мясо вместо виноградного или апельсинового сока: он весьма полезен и возбуждает аппетит. Многие едят щавель сырым, с хлебом, иные же отваривают его в воде или бульоне.

26

См. сноску к с. 95.

27

В горных областях Романьи так называют и небольшие кусочки поленты, обжаренные на свином сале.

28

В Пьемонте и некоторых других областях Италии редко употребляют укроп, а вот в Германии, напротив, его кладут почти во все и порой даже сдабривают сахаром, как анис, чтобы убрать слишком острый запах. В свежем виде он менее душист, нежели в сушеном, и улучшает сон, потому древние клали в пищу даже метелки.

29

Данте Алигьери. Божественная комедия. Ад, XXXII, 7–9. *Пер. М. Лозинского.*

30

Изначальный рецепт Стефани, приведенный в «Искусстве хорошо готовить», таков: «Суп из телячьих мозгов. Возьми очищенные от пленок мозги, порежь на кусочки, сложи в котел с жирным бульоном, петрушкою, базиликом, изюмом, мелко порубленной куриной печенкой, желтками и соком лимона. Доведя его до густоты соуса бродетто, получишь прекрасный суп».

31

Разница между тортелли и равиоли состоит в том, что первые содержат петрушку, а вторые – шпинат. Хотя в Романье в равиоли вообще не кладут зелень. В прошлом равиоли готовили и в тесте, и без. Так, Салимбене де Адам в своей «Хронике» вспоминает, что однажды, в День святой Кьяры откушал «равиоли без корочки из теста».

32

Врач Галлина уверяет, что горох «наводит на странные мечтанья и размышленья». Некогда горох потребляли прямо в стручках, отваривая их, как фасоль. Вот что о нем пишет Бертальди в примечаниях к «Правилам гигиены и природе пищи»: «Горох едят в стручках, предварительно отварив их и приправив сливочным маслом и капелькой уксуса. Он возбуждает аппетит, но способствует образованию газов. Лущеный горох следует варить в довольно жирном бульоне с душистыми пряностями».

Для пущего аромата фасоль иногда варят со свиными шкварками, чесноком, розмарином и другими пряностями. Вода должна покрывать фасоль, и готовить ее надо несколько часов.

34

«Чечевицу часто едят в постные дни. Варят ее на второй воде, с оливковым маслом и перцем, а крестьяне добавляют и чеснок… Чечевица, как гласит молва, не слишком полезная пища, ибо сгущает кровь и повергает в меланхолию… Еще говорят, что чечевица обладает вяжущими свойствами, потому ее дают при кровотечениях, что, однако, опровергает Гален. А еще есть в Ломбардии известная поговорка: «Кто чечевицу ест с утра, г… наложит полведра» (Комментарии Бертальди к «Правилам гигиены и природе пищи»).

В Эмилии и Романье чечевицу обычно подают к моденскому дзампоне. «Я более чем уверен, что во времена Иакова тоже ели свиные ножки и шкварки, и сей бравый муж, возложив славные моденские блюда на сочную подстилку из упомянутого овоща, как истинный иудей, мог себе купить первородство. Моденский дзампоне как будто нарочно придуман, чтобы обложить его нежным гарниром из этих земных дщерей» (Джакки. Врач на кухне).

35

Вигну, или фасоль «черный глаз», выращивали еще древние греки и римляне. «… Et sunt faseoli, – отмечал Альберт Великий (1193–1280), – multorum colorum, sed quodlibet granorum habet maculam nigram in loco cotyledonis» («… И фасоль имеет много цветов, но на каждом зернышке есть черное пятнышко возле семяножки» – *лат.*).

Есть описание вигны и у Маттиоли: «Цветки у нее белые, поменьше, чем у гороха, а из них вырастают остроконечные стручки длиною в пядь, поначалу зеленые, а когда созревают, становятся белыми, и внутри этих стручков семена, которые мы и называем фасолью, – они, как почки животных, все белые и только у самой пупочки виден черный глазок. Но есть и другая фасоль – красная, желтая, пятнистая, разноцветная. Ее сажают в огородах и прочих тенистых местах, а чтобы приносила хороший урожай, укрывают от солнечных лучей навесами, перголами и прочим». Нынче новая, или же обыкновенная, или же «вульгарная» фасоль американского роду широко распространилась в Италии.

Наша обычная фасоль (Phaseolus vulgaris [Линней]), та самая, огородная, о которой упоминает Маттиоли, завезена в Италию. Недаром Фоленго уверяет, что ранее ее совсем не знали. Она во многих разновидностях прибыла к нам из Южной Америки, и в Италии ее начали сажать примерно в середине XVI века, не ранее. Первооткрывателем ее стал гуманист из Беллуно Пьерио Валериано (1477–1558), который получил семена от папы Климента VII и начал разводить этот драгоценный овощ в Беллуно в 1532 г.; впоследствии фасоль из Беллуно стала знаменитой, и недаром. Валериано воспел ее в стихотворении, написанном латинским гекзаметром, между 1523 и 1534 г.

«Фасоль, – пишет Танара, – ни в коем случае не подавалась на господский стол вместе со всякими яствами. Но в народе ее варили в воде с каштанами и ели как суп либо, слив воду, толкли вместе с каштанами в ступке, сдабривали сапой, протирали через сито и начиняли этой смесью равиоли или, скажем, тортелли, обжаривая их в пост, и выходили они ничуть не хуже, чем начиненные сахарною пастой».

36

Строгий монастырский устав запрещал применение каких бы то ни было животных жиров, оттого-то монахи и побоялись сказать насчет каплуна. Но едкий сей анекдот все равно вышел наружу.

Монастырская кухня, по уставу сплошь постная, основана на великих и изысканных традициях. Помимо прославленной наливки, все помнят монастырский хлеб. В праздничной кулинарии присутствует немало рецептов монастырской кухни, которой (порой безо всяких оснований) присвоили честь изобретения «рыбной колбасы по-монастырски», «персиков по-монастырски», «персикового торта по-монастырски», «рисовых шариков по-монастырски». Явным преувеличением надо считать «требуху по-монастырски», «бараньи яйца по-монастырски», «седло барашка по-монастырски». Однако Пананти вспоминает «монастырскую яичницу», давая такое пояснение в сноске: «В картезианском монастыре под Флоренцией монахи отличались благородным гостеприимством. Среди прочих блюд они готовили яичницу из десяти или двенадцати дюжин яиц, и эта монастырская яичница достойна стать притчей во языцех».

«C'est dans la cuisine du *carême*, – пишет маркиз де Кюсси, поклонник "grande cuisine maigre" ("великой постной кухни", *фр*.), – que l'habilité du cuisinier peut jeter un grand éclat…» («Именно в кухне, предназначенной для поста, кухмистер может показать подлинное свое мастерство», *фр*.). И приводит изрядный анекдот, приписываемый Каремом Лагипьеру: «В юности моей знавал я одного кухмистера из картезианского монастыря, где монахи довольствуются лишь постною пищей; но мне было известно, что сей кухмистер имел обыкновение подмешивать в свои постные соусы крепкого телячьего бульону, отчего блюда всегда были сочны и ароматны. Оные соусы не были, следственно, ни постными, ни скоромными, но приготовленными по принципу горациевой золотой середины.

Благочестивые монахи в своих преклонных уже летах отличались завидным здоровьем и, несмотря на греховную пищу, жили скромно, тихо, непритязательно, как и подобает духовному сословию… Им и в мысль не приходило, что в строжайший пост они едят скоромное. Да и настоятель слепо веровал в праведность своего повара, так что истинным грешником мог по закону считаться лишь этот последний».

Брийя-Саварен иронизирует по поводу монастырской постной диеты на основе рыбы, продукта, по физиологии своей отнюдь не

безвредного и успокоительного. «Эти физические истины, несомненно, оставлены были без внимания церковными законодателями, которые устанавливали правила сорокадневного поста таким монашеским сообществам, как картезианцы, францисканцы и босоногие кармелиты, реформированным святой Терезою, ибо трудно предположить, что они преследовали цель еще более утяжелить соблюдение и без того антиобщественного обета безбрачия».

Открытые проблемы поста были предметом долгих и дотошных разбирательств и толкований, порою столь замысловатых, что сия казуистика почти недоступна пониманию с точки зрения нынешних обычаев.

37

Персонаж «Трактирщицы» К. Гольдони.

38

«Каракатиц знают на всех рынках, куда привозят морскую рыбу… Каракатицы, равно как и кальмары и прочая моллюскообразная живность, трудны для пищеварения, поэтому их обычно отбивают, прежде чем готовить. Однако Афиней уверяет, что вареные каракатицы полезны для желудка и разжижают кровь… Но если верить Галену, повествующему о третьем свойстве пищи, мясо у них жесткое, переваривать их трудно, и они порождают немало жестких телесных гуморов, хотя людям с крепким желудком обеспечивают достаточное питание. Яйца каракатиц, по словам Плиния, имеют мочегонные свойства и увеличивают выделение почками слизи. Иные мужи едят их с чесночной подливою, дабы обрести большую силу при соитии» (Маттиоли. Пять книг по медицинской истории и материи).

39

«В Тоскане нынче выращивают на огородах как белую, так и черную свеклу, а в Германии и в некоторых районах Трентино – и красную, корнеплод, похожий по строению на крупную красную морковь, но более сладкий. Едят ее и в сыром, и в вареном виде в разнообразных салатах. Питательных свойств у свеклы немного, как, впрочем, и у прочих овощей» (Маттиоли. Op. cit.).

Бертальди добавляет, что «…в Германии обыкновенную красную свеклу маринуют в уксусе и едят весь год, подавая как гарнир к мясу». Марциал советует есть ее с вином и перцем. Вот что он пишет: «Ut sapiant fatuae fabrorum prandia beatae, / O quam saepe petet vina piperque cocus». («Чтоб оценить за столом всю усладу такого продукта, / надобно свеклу с вином, поперчив, потреблять», *лат.*)

40

«Рис – азиатское растение, а греки и римляне, которые его не выращивали, знали рис лишь как товар, завозимый с Востока. В Средневековье его продавали в лавках пряностей и аптеках ограниченными дозами, как продукт, прибывший из заморских стран. Арабы завезли его в Испанию и на Сицилию. На нашем полуострове рис начали возделывать лишь в XV в. В конце XV в. рис распространился в Пьемонте и Ломбардии. Во времена Карла V возделывание риса уже приняло широкий размах, а употребление его в пищу стало обыденным. Рис даже вошел в пословицы и поговорки. Так, про того, кто много смеется, говорили, что он переел рисового супу (*итал.* “riso” – “рис” и “riso” – “смех” – омонимы. – *Примеч. пер.*). Эта игра слов встречается и в “Макарониях” Фоленго [omnes parebant risi mangiasse menestram].

Венеция в первые десятилетия XVI в. приветствует импорт риса… В целом Венеция обыкновенно проявляла большую мудрость и прозорливость также и в отношении риса, то есть ожидала, прежде чем наложить на него таможенные пошлины, что новый злак прочно войдет в обиход Владетельного сообщества. Популярность риса в Венеции со временем стала огромной, головокружительной, равно как и во многих “сухопутных” городах. Довольно вспомнить знаменитый изысканный рис с горошком (risi e bisi), “воистину национальное блюдо, по преимуществу у венецианцев”, которое вкушали даже дожи на торжественных обедах, в том числе и в День святого Марка (25 апреля). “На День святого Марка, – писал в XVIII в. Ламберти, – горох добывали в Генуе, коль скоро он еще не поспевал в огородах Эстуария”» (Месседалья. Об истории земледелия и пропитания).

Добавим, что в других областях Италии, рис не удостоился таких почестей, как в Венеции. Простой люд ел его охотно, знать же по большей части воздерживалась, разве что допускала рисовую муку в бланманже. Однако прежде чем рис попал на стол народных масс, он был пищей королей. Так, Салимбене де Адам, вспоминая обед, данный в честь Людовика Святого, упоминает «risum cum lacte amigdalarum et pulveri cynamoni» («рис, сваренный на миндальном молоке и посыпанный корицею», *лат.*) В недород часто пекли хлеб из рисовой муки вместо привычных злаков, составлявших рацион народа. Даже у Стефани есть рецепт «рисовой поленты».

В первые годы XVII в. рис распространился по всей северной

Италии. «Нет более популярной пищи, чем рис, – пишет пьемонтец Бертальди. – Его едят во всем мире, и на море, и на суше, с бульоном из жирного каплуна или же с молоком. Это очень питательная еда. Зерна сперва жарят, потом варят в супе; он хорошо помогает больным дизентерией. Из рисовой муки с белым мясом каплуна, розовой водой, молоком, сахаром и капелькой мускуса готовят весьма полезное кушанье для чахоточных и истощенных». В Верчелли народ любит паниссу из риса и фасоли.

В 1758 г. маркиз Джован Баттиста Спольверини напечатал дидактическую поэму «Возделывание риса». Аббат Антонио де Торрес проиллюстрировал в конце XVIII в. достоинства и технику выращивания риса в своем «Историческом и экономическом трактате о природе, особенностях, достоинствах, происхождении и распространении, обычаях использования риса и блюдах из него».

41

Некто не поленился выяснить дату и место рождения «золотистого ризотто» – сентябрь 1574 г., Милан. А взыскательный гастроном никак не обойдется без удивительной анатомии Карло Эмилио Гадды «Родной ризотто. Рецепт» в сборнике «Чудеса Италии».

42

Шафран – одна из многих кулинарных добавок арабского происхождения.

«Крокус, – отмечает Маттиоли, – известен во всем мире; в Италии, и прежде всего в Тоскане, его обычно называют шафраном. Превосходный шафран можно найти в Германии, Австрии, пригородах Вены, но из тех краев его мало поступает в Италию, ибо венгры и немцы, употребляя много специй, стараются оставить его у себя. Однако тот, что выращивают в Тоскане и главным образом в окрестностях Сьены, ничуть не уступает им по качеству».

43

Это блюдо готовят в нижней Ломбардии и Пьемонте. На севере Пьемонта, однако, более распространено ризотто с фонтиной и растопленным сливочным маслом.

44

По поводу пристрастия неаполитанцев к макаронам см. Бенедетто Кроче. Исторический комментарий к сатирическому стихотворению Джакомо Леопарди в «Разных литературных анекдотах»: «Это не простая прожорливость, но органическая необходимость, присущая неаполитанским обычаям».

45

Здесь имеются в виду сливки, образующиеся на поверхности молока, которое несколько часов простояло на уголке плиты, в тепле, но без кипения. Этот жирный и густой слой собирают и добавляют в рагу. Типичное рагу по-болонски готовится так: «Обжарить 75 г корейки в 50 г сливочного масла; добавить, измельчив, 50 г сельдерея, 50 г моркови и 75 г лука. Потушив эту заправку, к ней добавляют 300 г мелко нарезанной постной говядины, 1 ст. л. с верхом томат-пасты, разведенной одним половником бульона, и томят на медленном огне около двух часов, по мере надобности добавляя воды».

Всему есть мера (*лат.*).

47

Вообще-то, строццапрети – это бедняцкая паста, в которой нет яиц, нечто вроде ньокки, которые часто готовят вместе с фасолью. Вот что пишет Танара: «Ньокки, или строццапрети, из толченого или молотого пшена варят в молоке, обваливают в тертом сыре и подают с корицей или сливочным маслом». Автор «Диогенова фонаря» Альфредо Панцини перечисляет строццапрети среди самых бедняцких продуктов: «Вот что мы едим, гляньте… кожуру от помидоров, картофель, которым свиней кормят, строццапрети да фасоль на морской воде, чтоб не тратить соли!»

Нелишне также напомнить, что в Имоле и Лугано тонкие макароны, по которым прошлись «гребешком», называют «гарганелли».

48

«По-аретински» – значит, так, как готовят в городе Ареццо (Тоскана) – Примеч. пер.

В других районах Италии шпинат так не презирают: его едят весной и особенно в пост, приправляя оливковым, а то и сливочным маслом. Его добавляют во многие блюда, варят в воде или жарят на сковороде (говорят, так вкуснее, ведь это водянистый овощ, а при жарке лишняя врага выпаривается), приправляя солью и имбирем.

В Эмилии, в Болонье к овощам не столь суровы. «Бедняк всегда ему рад, – пишет о шпинате Танара, – но и знатные им не брезгуют. Варят его в собственном бульоне, приправляют оливковым маслом, молотым перцем, солью, подают с померанцевым соусом либо же с каплей виноградного сока или уксуса, а то и вовсе без кислоты и по большей части подогретым, ибо горячий ароматнее. Иные же приправляют его кипяченым мустом, а многим по вкусу потушить шпинат с тертым чесноком; кое-кто бросает в него горсть кедровых орешков и посыпает корицею. Шпинат готовят в супе с другими травами или без, постном или на жиру. В дни поста им начиняют пироги или тортильони, смешав с кедровыми орешками или молотым миндалем, изюмом, специями, малою толикой сахару. Можно также в пост начинять им тортелли или класть в яичницу». Однако скоромная Романья не приемлет шпината («трава – корм для коров, а не для христиан»).

Неприятие зелени романьольцами нашло отражение в присловьях, к примеру: «Траву пускай щиплет скотина!» А о южанах, переселившихся в Романью, говорят, что они «жуют траву, как кролики».

51

«Чеснок в пище, – напоминает Кастор Дуранте, перифразируя Арнальдо ди Вилланову, который, в свою очередь, перифразировал Галена, – лекарство от всех ядов, однако ж его прозвали “териаком для мужланов”. Пизанелли, описывая “пользительность” чеснока, уверяет, что он “нейтрализует яд, очищает голос, убивает червей, улучшает потенцию и мочеотделение» (Трактат о природе еды и питья). В народной медицине чеснок издревле играл важнейшую, во многом даже магическую роль.

Большую пользу чеснок приносил на флоте, «предотвращая гниение, порождаемое вонью трюма, и придавая силы гребцам. Посему его едят все, кто выходят в море, целыми днями, с самого утра».

52

Еще древние римляне очень уважали устриц, а в XVI в. их часто подавали на княжеский стол. Согласно Пизанелли, «в них содержится некий соленый сок, имеющий свойство телесно взбадривать нас лучше всех прочих моллюсков. Они пробуждают аппетит и повышают потенцию». В Италии, в отличие от северных стран, устрицы всегда предпочитали готовить прямо в раковине и в жаровне, приправив перцем, оливковым маслом и кислым апельсиновым соком, но ни в коем случае не варить.

53

Данный термин пришел к нам из испанского через арабский. Согласно толкованию Фанфани, это спинка либо филе тунца холодного копчения: «ее несколько суток держат под гнетом, пока она как следует не затвердеет». Д'Альберти ди Вилланова добавляет, что мошаме также делают из дельфиньего филе, а Карена уточняет: «Его продают квадратными, снаружи почернелыми от копчения кусочками. А едят его, порезав тонкими ломтиками или положив на хлеб, как икру».

54

Allium ascalonicum, по классификации Линнея, «происходит из иудейской местности Ашкалон. Это луковички, которые сначала вымачивают в холодной воде, а затем маринуют в винном уксусе, оливковом масле, с добавлением сахара и раздавленных горошин перца. Закуска получается вкусной, но может вызвать головную боль. Лук-шалот используют также в различных кушаньях, как и лук обыкновенный, вплоть до фаршированного. Про него есть известное присловье: “Не станем луком объедаться мы. / Бегите от него, как от чумы. / Права иль нет народная молва, / но от него дуреет голова. / Не набивайте свой живот шалотом, / недаром он рифмуется с болотом”».

У болонского лекаря Пизанелли о шалоте совершенно иное мнение: «Он хорош во всякой стряпне, ибо возбуждает аппетит, а ежели обварить его кипятком да приправить толченым шалфеем и петрушкой, то и вся горечь, и весь неприятный запах уйдут. Шалот улучшает пищеварение, правда, язык от него теряет чувствительность. Как и обыкновений лук, шалот имеет свойство повышать потенцию. Мужи, поедающие его постоянно, ощущают прилив сил, увеличение объема спермы и всегдашнюю готовность к соитию».

55

«Мясо у бекаса нежнейшее. Его едят жареным. Хороши также потроха…» (Бертальди).

«Монблан» – в переводе с фр. «белая гора»; «Монжон» – «желтая гора». – *Примеч. пер.*

57

Антельм Брийя-Саварен (Белле, 1755 – Париж, 1826) – самый блестящий и тонкий французский гастроном и юрист. Был депутатом от Белле в Генеральных штатах, подвергался преследованиям за свои федералистские взгляды, бежал сначала в Швейцарию, потом – в Соединенные Штаты. На родину смог вернуться только в 1794 г., после термидорианского переворота, и Директорией был назначен комиссаром Версальского трибунала, а спустя три года – советником по кассации. Однако славу ему принесли не труды по юриспруденции, а «Физиология вкуса, или Трансцендентная кулинария: теоретическая, историческая и тематическая работа, посвященная кулинарии Парижа профессором, членом нескольких литературных и ученых сообществ» (1825).

58

«Базилик, – пишет Маттиоли, – очень пахучее растение, которое знает всякий в Италии, во всяком случае, едва ли найдется городской дом, где нет горшка с базиликом на подоконнике или на балконе, не говоря уже об огородах в сельской местности. Базилик существует в трех разновидностях – с большими, средними и малыми листьями, наименее пахучими, отчего их часто именуют мягким базиликом. По народному поверью, чтобы базилик принялся, надобно хорошенько выругать его; отсюда и пошло выражение “растит базилик” о человеке, привыкшем сквернословить вплоть до святотатства».

59

Ароматическая трава семейства зонтичных (Chaerophyllum sativum) ныне считается сорняком во всех итальянских огородах.

60

Травянистое растение семейства розовых (Poterium sanguisorba). Кровохлебку издавна ели сырой в салатах, мешая с другими травами, либо добавляли в вино, «дабы хорошенько взбодрить сердце» (Пизанелли). Кровохлебку также считали «одним из самых действенных противоядий чуме» (Ibid.).

61

Термин, возникший в 1805 или 1807 г., предположительно является производным от названия города Маон, столицы острова Менорка (Балеарские острова). Говорят, соус придумал повар герцога де Ришелье во время осады Маона, принесшей Ришелье победу. Однако этимология эта неточна, и по меньшей мере странно, что название появилось только в XIX в.

62

По ингредиентам сразу можно угадать, что соус генуэзский. Генуэзская кухня особенно славится своими нежными соусами (сливочный соус со шпинатом, ореховый, миндальный, из кедровых орешков и т. д.), не говоря уже о знаменитом песто (чесночная приправа или подлива). Все приречные и приморские кухни не обходятся без чеснока (см. сноску к с. 118), традиционных морепродуктов и ароматических трав.

63

Некая Аделина Баласса, повариха из дома Бреганце в Виченце, прислала мне 3 марта 1907 г. рецепт «яиц в канапе», очень похожий на мой собственный.

В кулинарной терминологии «канапе» означают хлеб или бисквит с вырезанными в нем углублениями, куда накладывают мясной фарш или, как в данном случае, яйца. Начиненные таким образом кусочки хлеба потом обжаривают.

Так иногда называют яичницу с кусочками грудинки. Приверженец тосканской кухни Фанфани замечает, что «яичницу в копытце готовят с ломтиками ветчины». А «босоногую яичницу», то есть для бедняков, готовят с кусочками хлеба. Есть еще «закрученная яичница» – ее в готовом виде сворачивают в рулет и режут на кусочки, приправляя их сыром и сливочным маслом.

65

Название, намекающее на воздушность слоеного теста (vol-au-vent – «полет на ветру», *фр.*), впервые было зафиксировано в 1829 г.

О зимнем потреблении горчицы см. рецепты № 696, 788.

67

«Тондоне готовят из пшеничной муки, замешанной на воде, и жарят на оливковом масле или свином жире» (Джузеппе Ригутини и Пьетро Фанфани. Словарь разговорного итальянского языка).

Лакей, персонаж-маска комедии дель арте.

69

Пышки (нем.). На немецком и кулинарном языке это такие булочки из дрожжевого теста с начинкой из консервированных фруктов; в Риме нечто подобное называют «бомбами», а во Флоренции – «бомбошками» (Панцини).

70

Сладкое блюдо, известное еще с XVII в.: его называли «узорчатым тестом по-флорентийски».

71

Артишок (Cynara scolymus) – термин арабского происхождения. Этот овощ был завезен на Сицилию в XV в. и к середине столетия распространился по всей Италии. Его часто путали с репейником: Маттиоли называл его «репьем без шипов». В Италии его быстро распробовали, окультурили и стали выращивать в огородах, где овощ при надлежащем уходе становился белым и нежным на вкус. Нынче артишоки подают на ужин в самых знатных домах и едят сырыми с перцем и солью. К нам в Тоскану он был завезен из Неаполя, а туда – с Сицилии.

На севере Италии артишоки едят и сырыми и жареными, а иногда сначала отваривают, а потом жарят в жире на сковороде. Самые зрелые плоды едят вареными, приправляя маслом, перцем и солью, а иной раз кладут в жирный мясной бульон. Кладут артишоки и в начинку для пирожков: их смешивают с голубиным мясом, петушиными гребешками и яичками, яичными желтками, ароматическими травами и другими подходящими продуктами. Это, несомненно, изысканное кушанье.

Пирожки (*фр.*).

73

Этот и следующий – рецепты типично тосканских кушаний. «Дондзеллине, – объясняет Фанфани, – это приплюснутые кусочки дрожжевого теста, которые едят жареными». Артузи, вероятно, неправильно, готовит их без дрожжей. В Романье их тоже делают из дрожжевого теста.

74

Кифели – это булочки из дрожжевого теста в форме полумесяца. По-видимому, это блюдо зародилось в Вене во время осады города турками в 1683 г. Венцы готовили кифели назло завоевателям.

От итальянского слова «растущий», поскольку во время жарки дрожжевое тесто поднимается.

В Милане это традиционный сладкий пирог, который пекут под Новый год «из нежного бисквитного теста». Прежде в него обязательно запекали золотую или серебряную монету: счастлив тот, кому она перепадет, если он, конечно, не подавится ею.

В Новый год во всех кондитерских и пекарнях выставляли на видном месте крешенте, как панеттоне на Рождество. И пекарь обязательно дарил маленькие тортики детишкам постоянных клиентов.

Декамерон. День седьмой, новелла седьмая. *Пер. А. Веселовского*.

В Романье их жарят на топленом свином сале, а чаще в форме для запеканок или на раскаленной каменной плите. Приготовленные в форме начиняют сырыми полевыми травами и мелко порубленной корейкой, приправив солью и перцем. Иногда травы заменяют тыквой. В горных районах начинку зачастую делают из картофеля, тыквы, измельченного свиного сала, соли и перца или же из рикотты и равиджоло.

Это блюдо входит в разряд лепешек «крешенте», и в него нередко добавляют всем известный сыр страккино. В Милане это еще и «лепешка, выпеченная в печи из простого или слоеного теста. Крешони на сковороде, подобные флорентийскому тондоне, – это нечто вроде фокаччи, обжаренной на сливочном или оливковом масле.

78

Красное столовое вино родом из Романьи. Аббат Джузеппе Пьоланти в 1839 г. выпустил книгу «Бахус в Романье», а до него подобный сборник составил тосканец Сольдани, который служил с 1765 по 1767 г. в мэрии Галеаты; но этот труд так и остался не изданным.

79

В Романье смесь анисового ликера и любой сладкой наливки называют «фуметто».

Есть и еще один романьольский рецепт кастаньоле: их опускают в кипящую воду, а затем обжаривают в сковороде на раскаленном свином сале: так они получатся более нежными, чуть хрустящими и не впитают слишком много жира.

«Дамские кусочки» (*фр.*).

82

Одна из падающих башен в Болонье.

83

Этот намек станет более чем ясен, если вспомнить, что трюфели некогда считались мощным афродизиаком. Известны замечания Брийя-Саварена об «эротических свойствах трюфелей». А в Пьемонте, традиционном краю трюфелей, они даже воспеты в поэме.

Это очень старое слово, отчасти синонимичное «крестьянскому хлебу», который Гуэррини описал в «Искусстве использовать остатки трапезы»: «Его хорошо знают в Романье, где часто едят на полдник. Блюдо, разумеется, не относится к лакомствам, но при наличии аппетита доставит вам удовольствие, как печенье к чаю.

Если есть у вас темный зачерствелый хлеб, выньте из него мякиш, оставив немного у самой корки; внутри посыпьте солью, перцем и налейте оливкового масла. Подождите, когда все это впитается, затем налейте внутрь несколько капель уксуса. Часто переворачивайте хлеб, с тем чтобы стенки полностью пропитались этой смесью. Заполните отверстие вынутым хлебным мякишем, налив сверху ту же смесь, но немного. И когда придет время, ешьте. Гурманы еще выдавливают внутрь зубчик чеснока, что чудесным образом улучшает вкус, но это на ваше усмотрение». Этот романьольский хлебец очень напоминает тосканскую брускетту, в которую, однако не добавляют уксус и сахар. В Романье его теперь едят не на полдник, а как закуску, положив на кусочек такого хлеба ломтик грудинки и обжарив его на решетке до золотистого цвета.

85

Полента, или по-латыни puls, на протяжении тысячелетий была национальным блюдом италийских племен и римлян, которых шутливо именовали pulmentarii, то есть «любители поленты» (см. Плиний. Естественная история, XVIII, 8). Однако нельзя забывать, что латинская puls не была полентой в нашем понимании, но представляла собой сваренную на воде пшеницу с овощами («полента» на латыни означает просто подсушенное зерно).

Бернардино Бальди в одной из своих эклог дотошно описывает приготовление поленты. Блюдо в его изображении выглядит сытным, ибо сдобрено кусочками сыра и сливочного масла. Не обошлось, конечно, и без соли. Но полента Бальди была сварена не из кукурузы. Настоящая желтая полента из маиса вошла в литературу только с «Сельским днем» (1773) Клементе Бонди. В XVIII в. полента (в том числе и кукурузная) выходит из бедняцких лачуг и прокладывает путь к столу городской знати как поистине аппетитное лакомство.

Полента, похлебки и кукурузный хлеб долгое время были основной пищей сельского населения в центральных и северных районах, где нередко свирепствовала пеллагра. Старые крестьяне Романьи и поныне вспоминают народное присловье: «На кукурузу плюнь три раза – в ней сроду водится зараза» – возможно, потому, что в желтой муке и вправду заводились разносчики разных болезней, в особенности пеллагры, доводившей до безумия.

Напомним также, что по сей день в Канавезе и Верчеллезе хлеб из маисовой муки распространен, как и в начале XVII в., когда Бертальди писал: «Из кукурузной муки бедняки пекут хлеб и варят поленту в зимнее время, особенно в пьемонтских Альпах и в Милане». А в Беллезе и поныне люди едят поленту, которая не так сытна, как обычная, и намного светлее, поскольку в нее добавляют много расплавленной и перемешанной с кукурузной мукой фонтины. Поленту подают в супницах, куда на два пальца наливают растопленное сливочное масло. Поленту, бывало, готовили и с рисом, также добавляя масло и молоко.

86

Прототипом этого блюда является сырная полента, упоминание о которой можно встретить у Апулея. Греки, естественно, варили ее не из маиса.

87

Многогранному перу автора «Трех мушкетеров» также принадлежат Большой и Малый кулинарные словари (последний отредактирован и дополнен учеником Карема Д.-Ж. Виймо), «Рассуждения об искусстве и кулинарии» (на 20-й стр. которых, в разделе «Молочная кухня», упоминаются неаполитанские макароны) и «Медовая каша графини Берты».

88

Артузи изучал филологию, Орсини – юриспруденцию. Знаменитый патриот и террорист из Романьи (Мельдола, 1819 – Париж, 1858) во время встречи с Артузи уже состоял в «Молодой Италии», но, окончив курс, отдалился от нее и основал вместе с другом Барбетти «Итальянский заговор сынов смерти». Жизнь он вел беспокойную и беспорядочную. Мельдола – большой поселок в 12 км от Форли. В замечательной книге Ганса Барта «Культурно-историческое путешествие по итальянским остериям» упоминания о «Трех королях» нет.

89

Надобно уточнить, что этот тип колбасных изделий в Ферраре имеет форму дыни, напоминая беременную женщину, и потому употребляется в женском роде – salama, в отличие от прочих колбас, которые в итальянском языке имеют мужской род – salame – и похожи на фаллос. Колбаса готовится из разных частей свинины, мелко порубленных и замешанных на марочных винах и специях. Этой смесью наполняют прочную кишку и вымачивают опять-таки в вине 1–2 года (к сожалению, такая выдержка уже вышла из обихода). Затем феррарцы варят колбасу 3–4 часа на водяной бане и, взрезав, вынимают внутренности ложкой. Получается мясная масса в крепком винном соусе, возбуждающая аппетит и, согласно множеству легенд, являющаяся мощным афродизиаком. Об этой колбасе оставили памятные страницы Риккардо Баккелли и Антонио Бальдини. Феррара в эпоху Возрождения была одним из крупных центров кулинарной культуры, что также отражено в большом количестве литературных произведений.

90

Это тип свиной колбасы котекино, почти круглой, но с перевязками. Свининой набивают индюшачий пузырь. Традиционно для этой колбасы берут постную часть свиных ягодиц и, прежде чем измельчить, выдерживают в отваре мальвазии или другого заморского вина, после чего мясо приправляют корицей и гвоздикой, рубят топором едва ли не в порошок, начиняют им кишку и туго завязывают. В пищу ее употребляют не ранее, чем через 8–10 дней. Колбасу же, которую едят сырой, готовят из других свиных частей, срезая их, как правило, с плеча под шпиком. Мясо солят, добавляют селитру, перец, корицу, гвоздику, мускатный орех и на восемь дней укладывают в глиняную посуду, заливая 1/4 стакана белого или красного вина с приправами. Затем им набивают кишки, завязывают и ставят выдерживать. Из этого рода колбас особенно ценилась пармская, которую делали из отваренной, мелко порубленной и соответствующим образом приправленной свиной головы. Иногда внутрь закладывали крутое яйцо. Славились также романьольские котекини треугольной формы, прозванные «шляпой священника» (в те времена духовные лица носили треуголки).

91

Старинная булка, похожая на многие другие. Танара, к примеру именует ее «фаршированной паньоттой»: «Берется пышная булка и отбивается рукояткой ножа. Затем с нее надо срезать корку, проделать в мякише небольшое отверстие и начинить его измельченными куриными почками, или телячьей требухой, или дичью. Наполнив такой начинкой вышеупомянутую паньотту, ее надо обжарить на говяжьем жиру или сливочном масле, несколько раз посыпав пармским сыром (пармезаном) по мере образования румяной корочки. А напоследок залить яйцом, взбитым с сахаром. В постные дни можно нафаршировать паньотту извлеченным из нее мякишем с пармезаном, яйцом и ароматическими травами. Смешав эту начинку потомив ее в кипящем молоке, следует наполнить ею паньотту и обжарить на сливочном масле, а пока она обжаривается, посыпать сахаром, корицей и щепоткой соли. В канун больших праздников паньотту начиняют осетриной, морепродуктами, потрошками, устрицами, раковыми шейками, трюфелями, черносливом, изюмом, цукатами, фисташками, луговыми грибами, обжаренными на рафинированном оливковом масле.

92

О том, что от каштанов пучит, известно с незапамятных времен. Так, неизвестный генуэзец писал в конце XIII в.:

Если кто бездумно станет
Есть печеные каштаны,
Кто вином их запивает,
Ветры тут же выпускает.
Между тем как Авиценна
Знает им и мясу цену:
За столом сидишь, и вдруг
Раздается трубный звук.

93

Каштаны долгое время (можно сказать, до конца Второй мировой войны) были одним из основных продуктов питания жителей горной местности. Полента из каштановой муки, простая или с различными добавками (сальсичче, грудинкой, фасолью, сыром, или равиджоло, или же молоком), вскормила не одно поколение горцев. Их пекли на огне и затем разбивали кожуру деревянной палкой; варили в воде и ели с солью либо в бульоне – как суп. Пьемонтец Бертальди, к примеру, свидетельствует, что «в августейшем государстве Савойском люди по большей части питаются лишь каштанами, оттого-то они такие крепкие и здоровые. От лигурийских Альп до Салуццо в Валь-ди-Сузе, в Иврее, Бьелле до самых долин Сезии каштаны были главной пищей населения. Их ели вареными в молоке либо в вине, либо тушили, либо коптили, либо пекли в жаровне или на решетке, а затем сдабривали рикоттой, маслом, солью, перцем, соком лимона. Из каштановой муки с добавками пекли хлеб, весьма распространенный в таких французских областях, как Перигор. Каштанами откармливали гусей. Из них варили постные супы. О каштанах и молочных продуктах упоминает и Вергилий: «У меня творога изобилье, / Свежие есть плоды, созревшие есть и каштаны» (Буколики I). «Из муки, – пишет Танара, – пекут очень питательный хлеб. Эту муку делают из кукурузы, и она, согласно Галену, содержит более питательных веществ, нежели всякий другой злак. Оттого-то мужчины в тех краях славятся своею силой, а женщины белокожи и румяны, хоть и питаются лишь этой мукой да водой…

А хлеб, испеченный из этой муки, куда как вкусен. В тесто добавляют розовую воду, пармский сыр либо наш жирный сыр и жарят его на сковороде в сливочном масле, наподобие оладий, а то и просто меж двух горячих камней накладывают тесто в палец толщиной. Для пущего вкуса и здоровья в них можно добавить меду».

В Болонье до недавних пор каштановые лепешки продавали на улицах, выпекая их на раскаленных каменных плитах. На болонско-тосканских Апеннинах лепешки из каштановой муки жарили меж двух железных пластин (как те, на которых делают вафли).

94

Джузеппе Аверани (Флоренция, 1663 – там же, 1738) – известный эрудит, юрисконсульт и лектор, математик, толкователь Архимеда, физик, проводивший опыты с зажигательным зеркалом, теолог, писал о страстях Христовых. Был членом Академии делла Круска и Лондонского королевского общества. Его разнообразные лекции опубликованы в трех томах; упомянутый трактат напечатан в третьем томе. Приводимая цитата взята из лекции «О рыбах».

95

Нынче диетологи с неодобрением отзываются о тушеных блюдах, как и обо всех блюдах в соусе. Но когда-то они занимали центральное место в семейном питании. «Эта пища, – пишет Якопо Альбертацци, – с древности была главной в семейном быту – и потому, что она сочна и вкусна, и потому, что хранится дольше, и потому, что среди всех прочих единственная становится только лучше от разогревания или, во всяком случае, не теряет своих качеств. К тому же ее всегда можно подать на стол, если к вам нежданно нагрянут гости. Словом, она занимает промежуточное место меж пищей вареной и жареной».

«Все блюда, которые мы называем тушеными, перевариваются хуже, чем вареные и жареные. Но здоровый человек сможет есть их безнаказанно, если усвоит, что они тем меньше вредят желудку, чем менее содержат поджаренной муки, жира, лука, чеснока и фисташек (Мантегацца. Народная гигиеническая энциклопедия).

Французский термин, встречающийся даже у Рабле. Происхождение его неясно, однако он в явном родстве с фрикасе. Фрикандо можно также найти у Гаспаро Гоцци и у Гольдони. Франко-итальянский словарь Дж. Венерони дает такое определение фрикандо: «C’est une tranche de veau mince, et bien battuë, assaisonné avec des herbes, et de la graisse, et qu’on sert aux entrées de table» («Это тонкий кусок хорошо отбитой телятины, приправленной травами и салом; его подают в начале трапезы», фр.).

97

«Говорят, домашние утки вкуснее диких, но готовятся они точно так же – в бешамели, со свиным салом, гвоздикой и имбирем» (Бертальди).

98

Сок, получаемый из давленого терпкого винограда; его раньше использовали как приправу для различных блюд. Его приготовление подробно описал Танара: «В конце июля, собирая незрелый виноград, делай из него агресто, чтоб не тратить деньги на другую кислоту и приправлять им блюда, где эта кислота требуется для придания вкуса. А делают его двумя способами: давят виноград, как обычно, процеживают от всех косточек, кожуры и всяких нечистот, полный бочонок муста, выставляют на солнце и держат там все жаркие дни, после чего выливают агресто в чан и кипятят, снимая пену, пока объем жидкости не уменьшится на треть. Второй способ: надо протереть виноград через сито, выставить полученный сок под палящее солнце в небольших сосудах, где в течение 3–4 дней он загустеет и сделается вязким, едва ль не ватным. Тогда его выливают обратно в бочку или другой сосуд и, набирая оттуда, добавляют в бульон или воду, чтобы подкислить им всякое кушанье. Однако помни, что, выставив сок на солнце, надобно защищать его от дождя и росы.

Агресто добавляют в гренки, в супы, подкисляют любое жирное и даже постное кушанье. Из него делают изумительные зеленые соусы».

99

Древняя итальянская поговорка гласит: «Всякий ломоть дыни запивай стаканом вина» – видимо, многие вслед за Торквато Тассо (см. диалог «Отец семейства) считали дыни «нездоровой» пищей.

100

«Надо отстреливать их зимой, когда они жирные, откормленные зерном, миртовыми и можжевеловыми ягодами. Их мясо имеет хороший вкус, особенно если жарить их целиком, не вынимая внутренностей, тогда это объеденье. Жарить надо молодых, свежих птиц или же варить их в бульоне из доброго мяса, начинять петрушкой, изюмом и другими пряностями, возбуждающими аппетит» (Дуранте).

«… Их надо жарить в большом количестве жира, и говорят, они также хороши тушенными с перцем и шалфеем, а еще их едят с агресто или соком лимона» (Бертальди).

«Дрозд – король трапез, король гармонии… Если у греков дрозд считался таким деликатесом, что его даже, по словам Афинея, запрещали есть рабам, то римляне едва не воздвигли храм в его честь. Полководцы, консулы, императоры вкушали его; поэты наперебой прославляли его, возносили ему хвалы. Лукулл, родоначальник всяческого чревоугодия, всегда держал певчих дроздов в клетках на окнах; они ласкали ему слух. А на трапезах он приказывал каждый день подавать ему дроздов, которые вначале щекотали его ноздри своим бесподобным запахом, а после услаждали нёбо своим вкусом. И впрямь они несказанно хороши, коль скоро Гораций восклицал: “Nil melius Turdo!” (“Нет ничего лучше дрозда!”, *лат.*), а Марциал посвятил им знаменитую эпиграмму: “Inter aves turdus, si quid me iudice certum est, / Inter quadrupedes mattea prima lepus”. (“Между пернатыми дрозд на первом, по-моему, месте. / Заяц же всех остальных четвероногих вкусней”, *лат., пер. Ф. Петровского*) – и другую, не менее знаменитую: “Texta rosis fortasse tibi vel divite nardo: / At mihi de Turdis facta corona placet”. (“Ты, вероятно, из роз иль из ценного нарда сплетенный / предпочитаешь венок. Я же – венок из дроздов”, *лат., пер. Ф. Петровского*)» (Альберто Бакки Делла Лега. Охота и повадки лесных птиц. Милан, 1958. В этой книге есть главка «Певчий дрозд на кухне»).

101

«Многие твердят, что мясо их жесткое, неудобоваримое и вонючее, кое-кто даже называет их дьявольской пищей для скопидомов, радеющих более о мошне, чем о здоровье. А Гален, отзываясь о них с похвалою, имеет в виду птенцов либо птиц, обитающих средь гор. Впрочем, некоторые хвалят их мясо в пору сбора винограда, говоря, что надо отрезать им головы, жарить и подавать на стол горячими. Ходят слухи, что они помогают при отравлении организма, а также избавляют от геморроя» (Бертальди).

102

Кисло-сладкий соус некогда был очень популярен; им приправляли разные мясные блюда; в кисло-сладком соусе иногда подавали гренки как гарнир к жаркому. Нынче смешение соленого и сладкого, уксуса и сахара не в фаворе: вкусы стали более примитивными.

Древние римляне нередко приправляли жареного кабана соусом, приготовленным из уксуса, меда и душистых трав, похожим на наш «кисло-сладкий».

103

В Ломбардии, главным образом в Милане, котлеты всегда были в большом ходу. Помнится один старый граф воскликнул: «Если б собрать все котлеты, что я съел в жизни, то можно было бы замостить весь город от Пьяцца дель Дуомо до таможни у Порта-Ориентале!» Котлета, разумеется, не современное изобретение. Так, Мессисбуго приводит их рецепт в трех вариантах, а Танара называет котлету «царицей всех блюд».

104

См.: Джакки. Врач на кухне: «Котлеты делайте в той форме, какую лепят ослы и лошади».

105

Название зарегистрировано впервые в 1823 г. во французском словаре и является производным от немецкого Knödel, то есть фрикадельки или клецки, сваренные в бульоне. Такой суп очень популярен, особенно в Баварии.

106

Некогда котекино, то есть свиная колбаса, больше ценилось в оболочке из свиной кожи, а не в кишке. В Форли его изготовляли в виде треуголки – бывшего головного убора духовенства, – и потому в народе называли шляпой священника.

107

Джусти, Джузеппе (Монсуммано, 1809 – Флоренция, 1850) – писатель и поэт, очень популярный в XIX в. своими «шутками», то есть эпиграммами, афоризмами, остротами, живыми диалогами и монологами и звонкими стихами, нередко моралистического и патриотического характера. Он участвовал в тосканских волнениях 1848-го, следуя принципам умеренного либерализма.

108

Суп из требухи любят готовить в Монферрато.

109

Пизанелли, к примеру, пишет: «Требуха – это пища для тех, кто много и тяжко трудится телесно, ибо она жестче мяса самого животного. Но если ее приготовить как должно, она вполне удобоварима и очень питательна. Телячья требуха усваивается и готовится быстрее; она лучше говяжьей; то же самое можно сказать о козьей, весьма нежной на вкус. Мы, пожалуй, поставим на первое место козью, на второе – телячью, на третье – говяжью, которая и жирнее, и ароматнее прочих. Древние римляне отправляли в изгнание тех, кто забивал быка или корову, дабы полакомиться их требухой, которая на латыни называлась omasum (бычьи кишки) (Трактат о природе еды и питья).

110

Рецепт взят из трактата Антонио Латини «Стольник на современный лад». Вот какое описание этого блюда он дает: «Упомянутую требуху следует отварить и как следует отбить, а затем порезать с ветчиной и костным мозгом; все хорошо перемешать, добавить обычные пряности, изюм, кедровые орешки и прочие благородные ингредиенты. Из этого фарша налепить котлеток, потушить их в хорошем бульоне, залить яйцами и щедро посыпать добрым пармезаном».

111

За исключением последней, это строки Гомера: «Всем человек насыщается: сном и счастливой любовью, / Пением сладостным и восхитительной пляской невинной, / Боле приятными, боле желанными каждого сердцу, / Нежели брань; но трояне не могут насытиться бранью!» (Илиада, Песнь тринадцатая, 641–644. *Пер. Н. Гнедича*). Артузи, чтобы проиллюстрировать свою мысль, воспользовался малоизвестной пародийной строчкой Дж. Леопарди из статьи, написанной итальянским поэтом в 1825 г.

112

Селитра в старину служила для сохранения неизменным цвета мяса.

113

Майоран как только не называют (орегано, реган, душица, кухонная трава, трава к мясу, трава к анчоусам и т. д.). Это растение с овальными листочками и розовыми цветочками. Хотя он известен с древности, точного описания всех его разновидностей не существовало еще и в 1696 г. «Многочисленные виды майорана еще предстоит исследовать и описать. По слухам, лучший майоран доставляют нам с Кандии; его и надобно использовать на кухне; остальных же лучше остерегаться до выяснения всех обстоятельств (Сборник флорентийских рецептов).

В XVI в. майоран употребляли исключительно для приготовления кровяной колбасы либо клали поверх анчоусов.

114

«Фасоль едят прямо в стручках, еще нежных и зеленых; варят в воде и подают с оливковым маслом, уксусом, солью и давленым перцем. Такие же молоденькие стручки, обваляв в муке, обжаривают на оливковом масле, как мелкую рыбешку… А ежели хозяйке лень возиться с ними, так она просто зальет стручки уксусом и прибережет для поста» (Танара. Экономичный стол горожанина).

115

«У древних грибы всегда были в большом фаворе. И хотя подчас люди травились грибами, недаром Диокл Каристский почитал их недоброкачественною пищею, однако отменный вкус их и по сей день соблазняет богатых и знатных. Правда, говорят, Карл IX, герцог Савойский, потребив их в большом количестве в Верчелли, отправился на тот свет и едва не утянул за собой своего мажордома. Мухоморы почитаются наименее ядовитыми, их нередко и солят, и сушат, и готовят в жирном бульоне, и в жиру, и в коровьем масле, и с пряностями, и с петрушкой да с солью, и пекут в печи либо в жаровне. В Венгрии их приправляют снятыми сливками и перцем либо выбрасывают ножку, а в шляпку кладут коровьего масла и яйцо и ставят в жаровню, или же отваривают, мелко режут, мешают с яйцами и жарят на коровьем масле в сковороде, или же готовят в бульоне с хлебными крошками, уксусом и пряностями. У нас их вначале отваривают в воде, а после жарят на оливковом и коровьем масле и приправляют чесноком, лимоном и уксусом. Пьемонтцы называют их королевскими; растут они в лугах и дубовых рощах, которые нынче вырубают.

Вторыми по вкусу идут белые; они вырастают дважды в году – летом и осенью, в лесах под дубами, что еще остались нетронутыми, как поведали нам Никандр в “Георгиках” и Афиней. А также, как говаривал Плиний: “Robur, cupressus, et pinus noxios pariunt fungos, item fagus”. (“Под дубом, кипарисом и сосной растут ядовитые грибы, а также под буком”, *лат.*). Те, что растут под дубами, хотя и вызывают нарекания, но их более чем охотно едят в Пьемонте. Ножка у них толстая, а шляпка круглая, сверху часто черноватая, а снизу белая. Их варят в воде, порою добавляя поджаренный черный хлеб, дикие груши и чеснок, приправляют солью и перцем, или же, подобно мухоморам, они хороши с оливковым маслом, соком лимона и перцем. Еще их круглый год солят или маринуют в уксусе или лимонном соке, а после подают с оливковым маслом, солью и перцем. Иные их сушат на солнце, нанизывая на нитку, и хранят круглый год. Вслед за ними идут грибы, что растут под серебристым тополем; они более склизки, но, по словам Порты, менее ядовиты, чем прочие. Их часто именуют маслятами, едят маленькими, а готовят и консервируют, как белые; вырастают они чуть позднее.

Под тополями также растут некие грибы, которые в Пьемонте называют “землянушки”, это потому, что они близко к земле. У них шляпка не круглая, а иной раз даже треугольная, снизу белая,

гладкая и твердая. Их едят вареными и жареными.

В полях и лугах встречается еще один тип грибов – сверху белесых, а снизу черновато-лиловых, бороздчатых. Их именуют шампиньонами, и появляются они три раза в год.

Среди осени на лугах и пастбищах растут дождевики – все белые, и ножки у них вовсе нет. Их готовят, как мухоморы, и не консервируют, к тому же они не такие склизкие, как мухоморы.

Еще едят у нас грибы, что растут на вырубках; они бывают самой причудливой формы, и от одной грибницы вырастают сразу несколько ножек. Баттиста Порта уверяет, что они иной раз вырастают до такой величины, что гриб не под силу съесть одному человеку, и весят до семидесяти фунтов. Таким грибом можно целый день кормить всю семью. Упоминает Порта и о грибах белого цвета, которые можно без страха есть сырыми; такой гриб именуют королем всех грибов. Есть у него упоминание и о грибе, от которого глотку жжет, как от перца; эти растут по осенней поре. Написано у него и о грибах, немного мохнатых и похожих на петушиный гребень шафранного цвета.

В Пьемонте и в других местностях очень жалуют сморчки губчатой формы, похожие на сосновые шишки. Растут они в Альпах под елями, а в Пьемонте – под кленами; нередко их по весне находят и под дубами. Не столь вкусны их сородичи-строчки – почти черного цвета, но их очень любят в Романье и собирают аж в апреле, едва выпадут дожди, в лесу под деревьями, на привычных местах.

В пору сбора винограда появляются опята, они растут целыми стайками от одного корня.

А летом собирают люди рыжие лисички и едят их молодыми, отварив или поджарив обвалянными в муке с лимонным соком, солью, перцем и чесноком. Порой их находят под дубами, и, по свидетельству некоторых, эти золотистые грибы иной раз достигают тридцати фунтов весу, но все равно не набирают никакой горечи, а, напротив, очень приятны на вкус.

Бывает, что грибы растут и на камнях, как, например, на склонах Везувия в Неаполитанском королевстве или на горе Гаргано в Апулии. Грибница находится на пядь под землею, но ежели полить камень горячей водой, через семь дней появятся грибы» (Бертальди, op. cit.).

116

Мнение о неудобоваримости баклажана разделяли в прошлые века и ботаники, и медики. Так, Кастор Дуранте писал: «В Италии любят потреблять эти плоды, однако от них пучит, и для пищеварения они трудны».

Многие считали, что они обладают эффектом афродизиака.

«Противоядием могут служить добавленные к нему перец и уксус, – советует Бертальди. – Баклажаны долго маринуют в уксусе, подобно мелким дыням и арбузам. А едят их жаренными на сливочном масле, или жире, или оливковом масле и сдабривают лимонным соком, солью и перцем, кои исправляют их недостатки».

«Плоды эти едят очищенными, отваренными и порезанными на ломтики, – вторит Дуранте. – А еще жарят на оливковом или сливочном масле, приправляя солью и перцем, и на вкус они очень даже приятны. Многие готовят их в рассоле, но, положа руку на сердце, это не слишком здоровая пища».

117

«Их ели еще три или четыре столетия тому назад с перцем, солью, иной раз сначала отваривали, а после жарили на сковородке в жиру; те, что поспелее, тушат в масле с перцем и солью или же отваривают в бульоне с жирным мясом; еще бывает, их запекают в пирогах с петушиными гребешками и яичками, заливая яичным желтком и сдабривая ароматическими травами, отчего блюдо выходит особенно изысканным. Лучшая часть – это бутон артишока, состоящий из толстых лепестков. Лекари говорят, что жесткие артишоки плохо перевариваются и вызывают приступы дурноты и меланхолии, посему лучше употреблять в пищу более мягкие стебли и соцветия» (Бертальди).

118

«Испанский артишок ему подобен… он вызывает газы и половое влечение. Его в основном готовят в бульоне из жирного каплуна и едят чаще всего по осени и зимою, прежде выбелив и умягчив в подполе. В Пьемонте дикий артишок не едят вовсе, зато в Монпелье любят нежные перегородки между плодами, которые готовят, как спаржу. В Италии едят по большей части нераскрытые соцветия, не утратившие нежность, а еще цветок испанского артишока помогает створожить молоко. На болотах Нарбоны частенько собирают самые нежные плоды и едят их сырыми либо варенными в жирном бульоне. А в Саламанке в пищу употребляют даже корни» (Бертальди).

119

«В древности сельдерей нередко почитали адовой травою, оттого, должно быть, его порой высаживали на могилах, а к столу вместе с другими травами и цветами не допускали, опасаясь несварения. Недужные нередко жаловались на него как на причину недомогания. Отсюда, верно, и пошло присловье: “Все травы огородные полезны, / Один лишь сельдерей не годен в пищу. / В могилу может он свести болезных. / И место ему только на кладбище”. Однако люди все же не брезговали им: иной раз ели сырым с перцем и солью, или резали на кусочки с ветчиною и заливали яйцами, или добавляли толченую сельдерейную кашицу к мясу, хорошенько поперчив, или выкладывали поверх рыбы. Не обходились без него и тушеные блюда и пироги. Молодые листья обваривали и клали в салат либо тушили в масле с пармским сыром, посыпая все толченым перцем, дабы избежать излишнего газообразования» (Танара). В «Кулинарном искусстве» Бартоломео Стефани есть рецепт «Сельдерейного торта».

120

О бобах см. также сноску к рецепту № 622.

Насчет этого весьма распространенного в прошлом овоща существовало немало пугающих предрассудков. По мнению Барпо, он «навевает страшные, гнетущие сны, которые латиняне называют кошмарами». Пизанелли уверяет, что «от бобов бывают дикие газы». Но, несмотря на эти верования, бобы веками были одним из основных элементов крестьянского питания. Танара называет сушеные бобы «плебейской пищей», а свежие – «господскою». Частенько из бобов делали муку и даже пекли из нее особый хлеб. «Свежие, – пишет Бертальди, – едят отваренными в бульоне прямо с кожицей. Из сушеных также варят суп или подают их как гарнир к свинине, как, например, в Пьемонте на Пятидесятницу; на церковные праздники их подают нищим и поминают ими усопших. Кожура бобов не так уж трудна для пищеварения, а блюда из них готовят самые разнообразные вроде супа или поленты». Другие сведения о бобах можно почерпнуть у Дуранте: «Дробленые бобы лучше усваиваются и не вызывают газообразования. Бобы, тушенные с солью, майораном или фенхелем, совершенно безвредны. Хорошо также готовить их с луком, или есть сырыми, или, вылущив, сварить похлебку с обжаренным пореем, добавив немного шафрана, перца, корицы или тмина, дабы улучшить пищеварение и избавиться от газов. Свежие, чуть присоленные бобы, если есть их после других блюд, весьма питательны».

Бобы всегда считались наиболее доступной пищей для бедняков, недаром поговорка «сидеть на бобах» всегда была синонимом бедности. Аббат Демогоргон, которого Фоленго, разумеется, списал с натуры, пользовал дробленые бобы как лекарство: «… Демогоргон, аббат, / капустою, сардинами, инжиром, / равно как и дроблеными бобами, / больных лечил». О кашице из дробленых бобов с оливковым маслом упоминают и предшественники Фоленго – падуанец Одасси и пьемонтец Альоне.

Бобовую поленту или пюре называли «макко»; она жива и поныне. К примеру, макко из Пеши (Тоскана) – это пюре, приправленное оливковым маслом и солью, а макко из Раффадали (Агридженто) – домашняя лапша с пюре из бобов или чечевицы с луком, капустой и рубленой свининой. К бобам нередко добавляли просо.

121

«На вельможных и прочих господских столах часто можно было увидеть капусту, которую потребляли и в пост, и в прочие дни, и даже во времена римлян была она в большом ходу, не только как пища, но и как лекарство (в основном зеленая). Капуста бывает многих сортов, правда, в Пьемонте потребляют лишь некоторые, главным образом цветную капусту, которую завозят с берегов Генуи, из Ниццы и Прованса, а семена ее попали туда из Константинополя. Едят ее вареные соцветия с уксусом, перцем и солью или же в салатах с другими овощами и травами. Иногда готовят ее в бульоне с жирным мясом, добавляя и туда немного перца. Есть и другой вид капусты, называемый кочанною; она приятна на вкус, особенно если сварить ее в мясном бульоне, но со временем непомерное ее потребление может причинить немало вреда здоровью. Менее вредна зеленая капуста, имеющая также много разновидностей; более всех у нас ценится кудрявая капуста, ибо сваренный из нее бульон (как делают в Болонье или в Милане) производит мочегонное действие. Капуста, жаренная на сковороде и приправленная уксусом, имеет вяжущие свойства, тяжела для пищеварения, вызывает газы и грудные болезни, вредит желудку, кишечнику и нервам, как и та, которую едят сырою с уксусом в салате.

Но тушеная капуста со сливочным маслом, чесноком, перцем и корицей полезна для груди и легких. Красную капусту завозят из Англии и употребляют как в пищу, так и в виде лекарства, скажем, во время войн, накладывая смазанные оливковым маслом листы капусты на раны от сабель и аркебуз» (Бертальди).

122

Кислая тушеная капуста (нем.).

123

Плиний пишет, что лучшую спаржу доставляли в Рим из Равенны и некоторые стебли достигали трех фунтов веса. Согласно Марциалу, вся спаржа поначалу была дикой и росла на болотах. Афиней уверяет, что в Гетулии и Ливии спаржа вырастает до 12-футовой длины. Танара отмечает, что «спаржу надо отваривать, но недолго, как яйца. Она хороша для салатов с оливковым маслом, солью, перцем и уксусом или же в тушеном виде с оливковым маслом и померанцами. Воду, в которой варилась спаржа, хорошо добавлять в соус к любому мясу и любой рыбе, скажем, к солонине или красному тунцу. Спаржевый соус подают к обвалянной в муке и обжаренной на оливковом масле рыбе или к тушеному мясу – вместе со сливочным маслом и сыром. Можно испечь ее на бумаге или на решетке, приправив оливковым или сливочным маслом и солью. Обжаренные до хрустящей корочки соцветия смешивают с мягким сыром. Хороша спаржа в яичнице, да и отдельно поесть ее не грех. Многие добавляют спаржу в запеканки, пироги, тушеные блюда и тому подобное; можно также законсервировать спаржу в оливковом масле и небольшом количестве соли».

124

Рецепт приготовления «рыбной тарелки» известен давным-давно. Например, в книге адвоката из Оссолы Якопо Альбертацци «Отец семейства», вышедшей в конце XVIII в. (1790), можно найти немало рецептов «рыбной тарелки».

Так, во всяком случае, полагал Брийя-Саварен, который называл рыбу nourriture peu substantielle («не слишком питательной пищей», *фр.*), а из-а содержания в ней фосфора утверждал, что она – сильный возбудитель и даже афродизиак.

126

Маринование рыбы, также известное с давних пор (равно как и другие способы сохранения, такие, как вяление и копчение), позволяло торговать консервированной рыбой. Процесс приготовления рыбы к отправке в дальние края описал Якопо Альбертацци в «Отце семейства», о котором уже упоминалось: «Жареную рыбу маринуют, вскипятив вместе крепкий уксус, достаточное количество сахару, толченый чеснок в изобилии, корицу и немного лимонной цедры, мелко порубив ее ножом. Можно также добавить несколько листиков лавра, который удаляют, как только маринад вскипит. Кипящим маринадом заливают горячую рыбу, покрывая ее целиком. Чтобы маринованная рыба дольше сохранялась и можно было в банках отправлять нашу форель или хариуса в отдаленные места, туда, где они либо плохого качества, либо слишком дороги, маринад кипятят трижды, заливают им рыбу и всякий раз доводят до охлаждения, причем ту рыбу, что лежала сверху, кладут вниз, чтобы вся она пропиталась равномерно. На такой бане рыбу выдерживают двое суток, затем маринад сливают, а рыбу укладывают в банки брюшком кверху, плотно друг к другу. В таком виде она доедет или доплывет куда угодно и сохранит отменный вкус.

«Генуэзцы, – добавляет Олиндо Гуэррини, – кладут в маринад розмарин и прочие приправы по своему вкусу: перец горошком, гвоздику, тимьян. Но, повторяю, это дело вкуса».

Ромоли, написавший кулинарную книгу в середине XVI в., советовал добавлять в маринад фенхель.

В заключение напомним, что в прошлом для консервирования угря и другой рыбы использовали алюмокалиевые квасцы и готовили с такой рыбой пироги и запеканки.

127

В XVI в. было распространено заливное из зубатки. «Славяне режут ее на куски и делают заливное с уксусом, солью, большим количеством шафрана и круглый год привозят на продажу в Италию» (Пизанелли).

128

«У этой рыбы костистый язык, каменная голова и треугольное сердце. Лаврак выводится в море, но часто заплывает в реки и плавает у самой поверхности. Питается он мясом других рыб, ибо хищен, прожорлив и коварен. Он откусывает хвост кефали, с которой враждует круглый год, кроме летних месяцев – июня, июля и августа, когда они вполне мирно плавают вместе. Завидев сети, лаврак ловко подныривает под них и выскальзывает на волю.

Готовят лаврака на решетке, на медленном огне, посолив и сбрызнув оливковым маслом и уксусом, а затем едят с кислым белым соусом».

Их готовят с вином и водой, петрушкой, уксусом и сливочным маслом. Такие блюда особенно любят в Париже. Так же французы готовят кумжу, но она на вкус много хуже.

130

Нежнейшее мясо камбалы вкушал еще король французский Генрих III. Эта рыба легко переваривается. Подают ее обычно в белом соусе или жарят на сливочном масле с лимонным соком.

131

Имеется в виду знаменитый соус «гарум», который упоминается во многих литературных источниках, например в шестом «Размышлении» Брийя-Саварена.

Рабле похвалялся тем, что ему удалось «воссоздать рецепт гарума, загадочного маринада из внутренностей раков, смешанных с африканскими пряностями. Об этом гаруме идет речь в одном из писем “Эпистолярия Мануция”».

132

Тунца с древних времен солили с оливковым маслом; в пищу употребляли также соленую тунцовую икру. Это очень давняя традиция, о ней упоминает еще Гален в своем труде «De alimentis» («О пищевых продуктах», *лат.*).

133

Икра в течение многих веков появлялась на столах итальянских богачей. Так, в кулинарном трактате Мастро Мартино XV в. содержится рецепт: «Как приготовить осетровую икру». Уж не знаю, прибывала ли она через Венецию из Каспийского моря, или с восточных рынков, или же, как явствует из упомянутого рецепта, ее извлекали из осетров, заплывающих в По. Думаю, последнее предположение более вероятно. Вот и Бартоломео Стефани пишет, что из осетровых «предпочтительнее те, коих вылавливают в пресных водах близ моря, ибо они много вкуснее морских, и особо ценится меж ними осетр из По: икра у него просто изумительна».

Кристофоро ди Мессисбуго, живший в Ферраре, в двух шагах от По, вспоминает не только «свеже-соленую икру», но и различные «кухонные приспособления для долговременной засолки икры». Танара в первой половине XVII в. рекомендует для званых обедов «гренки с икрой».

Феррарская икра продолжает посещать богатые застолья и в начале нашего века. Мой флорентийский друг Эудженио Чеккони прислал мне икры, подаренной ему маркизой Костабили из Феррары. В сопроводительном письме он пишет, что нашел в этой икре два недостатка: 1) она недосолена; 2) в ней слишком много оливкового масла.

Пизанелли пишет, что икру малых осетров «продают на рынке как вареной, так и сырой. Она замечательно возбуждает аппетит, и ее хорошо запивать вином. А спинку осетра солят или коптят».

«Натуралисты утверждают, что осетр питается не рыбой, а экскрементами, которые откапывает в донной почве, перерывая ее, подобно свиньям. Рыба эта очень вкусна, особенно если подать ее с соусом из вина, сахара, изюма, перца, гвоздики и имбиря. В Антверпене осетров вылавливают в больших количествах, режут на куски, солят и набивают ими полные бочки, как тунцом» (Бертальди). Осетровой и кефалевой икре посвятил объемный трактат феррарец Джузеппе Ланцони (1663–1730).

134

Вот что пишет про анчоусы Фракасторо: «Хорошая рыба: возбуждает аппетит и очень питательна. Есть ее надо в самом начале трапезы, раньше всякой другой пищи». Сардины в XVI в. готовили в основном «на решетке, обернув промасленной бумагой и добавляя петрушку и кориандр. Либо с солью и майораном – в таком виде она сохранится несколько дней. Соление сардин, естественно, было распространено, ибо эта рыба возбуждает аппетит и очищает желудок от излишней слизи, поэтому ими часто потчуют больных» (Пизанелли).

135

Их жарили еще в XVI в. «Обвалять [кальмара] в муке и поджарить, а после окропить апельсиновым соком», тогда как иной способ их приготовления мало-помалу отошел в прошлое: «Лучше всего отварить их в воде пополам с вином, добавить оливкового масла, перца и ароматических трав и подать в этом соусе» (Пизанелли).

136

Угри – желанные гости на столе, ибо на вкус нежны и приятны. Они размножаются без икрометания и без совокупления; могут даже порождать себе подобных в пересохших лужицах, едва пойдет дождь. Днем они спят, а еще пожирают друг друга. Афиней уверяет, что видел на острове Негропонт одомашненных угрей с золотыми и серебряными кольцами в ушах; они спокойно брали пищу из рук человека. Угри живут восемь дней в воде и шесть – на суше, когда веет трамонтана. Тот же Афиней как-то за ужином, где подавали отменного угря, услышал отклик одной из сотрапезниц: «Среди своих подруг ты была бы Прекрасной Еленой!» В Беотии угрей приносили в жертву богам. Архестрат называл угря «царицей и предводительницей сладострастия» (Пизанелли).

В эпоху Возрождения угрей жарили с лавровым листом и часто посыпали сахарной пудрой, мукой и корицей. Мелких угрей ели жареными. Известностью пользовались также пироги и торты с угрем.

137

«Чекé – это махонькие, тоненькие угорьки, которых в больших количествах вылавливают в Арно, в окрестностях Пизы; они белые, как вермишель для супа. В Пизе из них делают изумительную закуску» (Фанфани).

Святую церковь звал женой своей;
Он был из Тура; искупает гладом
Больсенских, сваренных в вине, угрей (Данте. Божественная комедия. Чистилище, XXIV, 24. *Пер. М. Лозинского*).

139

Своей прожорливостью среди пап славился Мартин IV, выходец из французского Тура, правивший с 1281 по 1285 г. (см. предыдущую сноску). Я не противник приготовления угря в вине, коего впервые отведал в Виареджо, и предлагаю вам его рецепт.

140

Еще в эпоху Возрождения крупную кефаль жарили на решетке, приправляя ароматными травами, особенно майораном; а иногда варили. Мелкую рыбу жарили и поливали апельсиновым соком. В Романье был обычай выдавливать на кефаль, жарящуюся на решетке, гранатовый сок.

«Кефаль, – пишет Бертальди, – бывает морская и пресноводная. Пресноводная кефаль хороша круглый год».

141

«Их следует класть в холодную воду, – учит Пизанелли, – и выдерживать в ней день-два, чтобы вымылся весь песок. Если готовить их в вине, они становятся более приятны на вкус и утрачивают свою водянистость, особенно если в вино добавить ароматические травы. Дети играют с их ракушками, делают из них свистульки».

«Теллины, – добавляет Галина, комментатор Пизанелли, – никому не известны в Париже и редко встречаются даже в Марселе. Зато их много в Риме и Венеции, где они продаются на рынке в трех видах: первые мелкие, вторые покрупнее, а третьи белые, как изнутри, так и снаружи, и покров у них блестящий, прозрачный и более тонкий, нежели у остальных».

142

В XVI в. каракатиц готовили примерно как требуху. «Сперва надо вымочить их в воде, затем порезать на кусочки (как требуху) и сдобрить сливочным маслом. Блюдо получается весьма питательное, но не слишком удобоваримое» (Бертальди).

143

«Линь, как у древних, так и у нас, считается пищей черни (“Et virides vulgi solatia tincae” – “Лишь грубые мужи жалуют линей”, *лат.*), лат – курсивом оттого что живет он в грязи и питается гнилью, оттого и сам подвержен быстрому гниению. Говорят, что от линя бывает лихорадка. А чтобы вылечить от чесотки, больному некогда привязывали к пупку живого линя и держали там, пока рыба не сдохнет, а за ней вторую и третью…

В прошлом линя готовили с чесноком, душистыми травами и пряностями в печи, или же с оливковым маслом, луком и изюмом, или же, выпотрошив, начиняли мятой, чесноком, петрушкой и уксусом, как в Ломбардии» (Пизанелли).

144

«Лягушки, – пишет Галина, – разнятся меж собою: одни живут на лугах, среди травы, другие – в болотах, а третьи – в чистых речных водах; эти и есть самые полезные, ибо обеспечивают организму питание и увлажнение, потому весьма показаны ипохондрикам и чахоточным. Их следует готовить в бульоне из каплуна, а после стряхивать излишнюю влагу, что в равной мере относится к ракам, улиткам и черепахам» (Пизанелли).

145

«Не будь у селедки так много костей, она бы ничем не уступала другой рыбе – настолько она вкусна, особенно та, которую ловят в Тибре, за нею идет сельдь из Арно, а после та, что из Вольтурно. Морская селедка тоща, суховата и жестка, а речная, напротив, накапливает жирок и в начале июня возвращается в море на нерест» (Пизанелли).

146

В Полезине треску нередко готовят с полентой – на медленном огне с молоком и сливками.

147

Фучини, Ренато (Монтеротондо, 1843 – Флоренция, 1921) – автор стихов на тосканском диалекте и литературном языке, а также диалектальной прозы, сын врача, как никто знавший деревенский люд Тосканы.

148

Фанфани пишет, что это «соус на основе уксуса, который делают специально для некоторых блюд, например, для трески или другой рыбы». Томмазео-Беллини утверждает, что «эта приправа подходит к постным блюдам, таким, как треска, и готовится в сотейнике из мелко порубленной свеклы или шпината. К нему иногда добавляют сливочное масло». Это слишком общее описание. Более убедительное определение находим у Петрокки: «Соус из свеклы, шпината, петрушки, чеснока, перца и соли, который подают к постным блюдам».

149

Эта поговорка встречается в рукописях Джузеппе Джусти. Бартоломео Стефани также замечал, что из линей «самые крупные ловятся с мая месяца и весь июнь».

150

Про царицу пресных водоемов щуку ходит очень много легенд. Так, Галина пишет: «Коварная и кровожадная щука ест любое мясо, какое ей попадется. Один поляк из Кракова писал, что выпотрошил однажды щуку и обнаружил у нее в брюхе двух маленьких утят. А житель Родано рассказывает, как на ослицу, пришедшую на водопой, напала щука – вцепилась ей в нижнюю губу. Ослица в страхе пустилась наутек и, мотая головой, сбросила наземь щуку, которая весом потянула аж на 26 фунтов».

151

Растение, в древности почитавшееся почти магическим из-за его многочисленных целительных свойств. Однако розмарин «полезен не только в качестве лекарства, но и в пище. Он добавляет вкус и аромат жаренным на вертеле и другим изысканным блюдам» (Маттиоли).

С душком (*фр.*).

153

Известно, что свиное мясо запрещено израильтянам Ветхим Заветом (Левит, Второзаконие). Гусиное мясо и жир служат его заменителем. «Мясо гусей имеет отменный вкус, потому евреи лишь их употребляют в пищу» (Танара). А вот что пишет Альбертацци: «Трехмесячный гусенок обладает несравненным вкусом, недаром бытует в народе поговорка: “Поросенку месяц, а гусенку три, оттого-то их и едят цари”. А гуси у евреев, по слухам, самые лучшие». У гусей и уток евреи отрезали шею, что весьма одобрял Стефани. Из гусиного мяса евреи делали свою традиционную колбасу, больше похожую на ветчину или окорок. Еще несколько лет назад ее можно было найти в продаже (возможно, и до сих пор она продается) в таких городках Ломеллины, как Виджевано и Мортара.

Мессисбуго приводит несколько рецептов мяса (телятины) по-еврейски, а в «Новом поваре» Лураски есть рецепт «Говядины из синагоги». Еврейская кухня в Эмилии славилась такими основными блюдами, как бурикко (похожи по форме на большие равиоли с начинкой из куриного и телячьего мяса); хамин – яичные тальолини, приправленные гусиным жиром, кедровыми орешками, изюмом, с мятной отдушкой.

154

Гусятина как пища «нижних» земель – Ломбардии, Венето, Эмилии-Романьи – уже давно переживает сильный упадок. Однако, по свидетельству Саббадино дельи Арьенти († 1510), в Болонье гусь был традиционным блюдом на День Всех Святых, «в который… по всей нашей земле заведено есть гусей». Тот же обычай был распространен и в других частях Италии, о чем свидетельствуют Симоне Проденцани, Франко Саккетти, Серкамби и Дони. Эпиграфом к этой традиции может служить стих Тассони: «И в праздник Всех Святых округа вся / спешит домой вкусить домашнего гуся».

155

Одно из важнейших торжеств крестьянского календаря. День святого покровителя животных крестьяне отмечали свининой, якобы более всего угодной душе его. В окрестностях Павии «на День Святого Антония почти во всех семьях некогда поминали его вареными каштанами, жгли свечи и читали молитвы в честь святого. А в некоторых деревнях… к ужину подавали блюдо из свинины, тогда как в иных местностях был обычай готовить поленту со свиными шкварками или жарить ту же поленту на свином жиру» (А. Маральяно. Народные обычаи Вогеры).

Еще один любимый народом праздник, особенно на юге. На севере Италии святой Иосиф почитается менее святого Антония. Э. Серени пишет: «Сицилийские крестьяне, а также обитатели других областей Юга на свой лад устанавливают иерархию святых: так, Христос почитается превыше Господа Бога, Мария – превыше самого Христа, а святой Йосиф, всем отцам отец, стоит превыше Господа Бога, Христа и Мадонны, вместе взятых» («Деревенский капитализм»).

На День Святого Иосифа во многих районах Италии едят блинчики и жареные тортелли.

157

Брийя-Саварен ошибочно утверждал, что индейка прибыла в Европу в конце XVII в.

«Индейка прибыла из Америки в XVI в. Голландский живописец Иоахим Бейкелар (1530–1573), несомненно, одним из первых изобразил ее на одном из своих натюрмортов, который ныне находится в “Рейксмюзеум” Амстердама. Число индеек, говорят, значительно возросло во Франции с восстановлением внутреннего мира в эпоху Генриха IV! Не знаю, чему приписать это новое гастрономическое пристрастие великого короля, но в любом случае в конце XVIII в. все сомнения рассеялись: “Именно индейки, – пишет некий француз в 1779 г., – вытеснили с наших столов гусей, где те до них занимали почетное место”. Неужто жирных гусей времен Рабле следует отныне считать ушедшей эпохой европейской гастрономии?» (Фернан Бродель. Материальная цивилизация и капитализм). В Италии в середине XVI в. индейка также утвердилось на кухне: о ней упоминают Скаппи, Ромоли, Кристофоро ди Мессисбуго, Червио, Андреа Кальмо, Джован Баттиста Делла Порта в своих комедиях.

Что касается приготовления индейки, мы получаем о нем подробные сведения от Бертальди: «Готовят ее, как павлина, только дольше, и перед приготовлением маринуют. Индейка – пища знати, она очень питательна и вкусна, нежна, ароматна и удобоварима, не отягчает желудка, очищает кровь. Многие кулинары ставят ее превыше всех других кушаний. Едят индейку жареной или вареной, как каплуна. Индюки ценятся выше индюшек: их воистину почитают пищей на самый утонченный вкус».

158

Павлин был торжественным блюдом ренессансной кухни; его подавали к столу в перьях, которыми украшали после приготовления. Такая орнаментальная кухня была неотъемлемой частью древних кулинарных мифов. «Мясо этой птицы, – пишет Танара, – портится позже всех прочих по причине его жесткости. Готовится павлин примерно так же, как курица, каплун или индейка, но для приготовления выбирают птичек не старше трех месяцев. Ими некогда было принято украшать свадебный стол, подавая в холодном виде с хвостом, покороче обычного, но довольно широким, и оставив яркие перья на шейке. Для иных случаев он не слишком годится». Тот же Танара объясняет, отчего мода на павлинов прошла: по его мнению, случилось это из-за появления индейки. «Думается мне, что упомянутые индейки отобрали у этой птицы главенствующее положение на столе, ибо мясо их нежнее и удобоваримее. Однако из филе павлина получается вкусная колбаса. Жарят павлинов на вертеле, сняв кожу и обернув промасленной бумагой или сеткой. Затем птицу прикрывают снятой кожей, в которую втыкают перья, и так выносят на стол».

159

Н. Макьявелли. Клиция. Действие четвертое, явление второе:

Никомако. …Прежде всего я приму питье, замешанное на соке орхидей. Оно очень укрепляет мужскую силу и называется сатирионом. …Оно способно омолодить не то что семидесятилетнего, вроде меня, но девяностолетнего старца. Выпив это снадобье, я поужинаю. Скромно, но с толком. Начну с салата из вареного лука, затем пойдет фасоль, сильно приправленная всякими специями.

Пирро. А это зачем?

Никомако. Как зачем? Да ведь лук, фасоль и специи, будучи еще к тому же горячими, обладают такой силой, что способны надуть паруса даже тяжелым генуэзским баркам. Напоследок же надо съесть крупного голубя, только не пережаренного, а так, чуть-чуть с кровью (*Пер. Н. Томашевского*).

160

«Это немецкий сладкий пирог из слоеного дрожжевого теста, замешанного на молоке и яйцах, и с начинкой из яблок, коринки, корицы, цитрона, сливочного масла и др. Его заворачивают рулетом и пекут в печи» (Панцини). В Венето и Фриули его называют «струколо» и сворачивают по спирали из слоеного теста, начиняя яблоками и другими фруктами.

161

«Немецкое название пирога из дрожжевого теста, напоминающего кулич» (Панцини).

162

Пирог с лесным орехом (фр.).

163

Сладкий пирог польского происхождения, судя по всему привнесенный во французскую кухню XVIII в. поварами Станислава Лещинского. Название в 1765 г. ввел во французский литературный язык Дидро.

164

Термин «бриошь» позаимствован у норманнов (1404).

165

Слово «марципан» арабского происхождения. Итальянская и, в частности, венецианская кухня в Средние века претерпели существенное арабское влияние.

166

В Ливорно соленые пончики, испеченные в печи, называют «роскетти».

167

«Древнейший хлеб представлял собою лепешку, испеченную на раскаленном камне. Из злаковых культур у нас древнейшей считается просо. В древности хлеб также пекли из желудевой и каштановой муки. В категорию хлеба входят и опресноки, усвоенные христианством и являющиеся частью литургического обряда. Из иудейской кухни в христианскую перешла сладкая выпечка, а именно вафли, ставшие в Средневековье церковными облатками и широко использовавшиеся в народной кухне. Названия хлебных изделий порой сохранились от древних, давно исчезнувших традиций.

Выпечка хлеба в промышленных масштабах имеет древние корни, в отличие от сладкой выпечки, которую начали изготовлять для продажи сравнительно недавно, не ранее XVI в. И неудивительно, поскольку сладкие пироги и прежде, и ныне для многих не являются повседневной пищей, поэтому выпекают их в основном дома, и лишь по особым случаям вкушают сладкие изделия, выпеченные руками монахинь.

168

Шкварками в крестьянском быту некогда назывались сласти. Их пекли из кукурузной муки, добавляя изюм и хлебные крошки. Затем название передалось печеной свиной коже. Ее смазывали оливковым маслом, пальцем выдавливали на ней крест и пекли в очаге на мелких угольях.

169

Декамерон, день шестой, новелла вторая.

170

Эпиграмма Филиппо Пананти.

171

Бисквит – сладкое блюдо со старыми традициями, «его готовят из двенадцати яиц и двух фунтов сахару. Сначала их смешивают, потом добавляют восемь унций муки и замешивают тесто, придавая ему форму большой круглой булки, а выпекают на медленном огне, режут на кусочки, еще немного подсушивают в печи и посыпают сахаром» (Танара).

172

Мариэтта Сабатини служила у Артузи поварихой, и он не пожелал заменить в своем издании ее рецепт рецептом «панеттоне по-милански», устояв перед настойчивыми просьбами поклонников. Вот что писал ему из Венеции в 1907 г. некий Федерико Тревизанато: «Отчего бы Вам в следующее переиздание Вашего тома не включить такой важный рецепт, как “панеттоне по-милански”. Здесь две главные кондитерские выставляют его на продажу, но им не удается повторить совершенство миланских пекарен, зачастую вкус у него отвратительный. Вы могли бы выбросить “панеттоне ‘Мариэтта’” и заменить его миланским. Моя жена решила на неделе испечь его по рецепту, взятому из “Доброго советчика”. Я сообщу Вам о результатах. Воистину, эта своеобразная фокачча достойна занять место в Вашей книге, ведь все ее так хвалят».

Панеттоне по-милански (он чем-то напоминает немецкий гугельхупф) произошел явно от рождественского кулича. Вот что пишет Джино Джулини: «Хозяину дома отводилась честь разрезать рождественский кулич. Этот пшеничный кулич (про панеттоне тогда еще не знали) резали на три большие части, и он имел не только праздничное и символическое, но и медицинское значение. Его впоследствии назвали “пан гранде”, а уже это название путем сложных хитросплетений превратилось в “панеттоне”» (Под сенью старого Милана).

173

Название «чамбелле» в старину означало сухари, которые выдавали солдатам. Со временем этим словом стали именовать сладкую выпечку, более популярную в деревне, чем в городе. «На праздник в деревенский трактир многие приносили их с собой и играли на них в карты заместо денег. Деньги получал только выигравший, проигравших угощали чамбелле». Баттара приводит в своей книге один любопытный обычай крестьян Романьи. «Мы печем чамбелле, – рассказывает крестьянка Чилия, – когда идем навестить куму, или на Пасху, чтобы поднести барину. И вот, когда они уж стоят в печи, мы открываем заслонку, суем туда головы втроем иль вчетвером, и кто зубами скрежещет, кто хохочет почем зря. Знашь, для чего мы это делаем? Чтоб чамбелле трескались, будто лыбятся иль зубы кажут. Они тогда и с виду красивше, и на вкус мягче» (Сельские обычаи).

174

Как явствует из рецепта, этот сладкий пирог не имеет ничего общего с известной нам неаполитанской пиццей (она стала популярна сравнительно недавно). Про нынешнюю пиццу не ведал даже Ипполито Кавальканти, выпустивший книгу «Диалектальная неаполитанская кухня» (Неаполь, 1837) и включивший в нее рецепт «сельской пиццы», также довольно далекий от настоящего ее облика. Термин же существует довольно давно и в прошлом означал сладкую фокаччу. В Марке пекут «пиццу» в форме объемного цилиндра, скорее напоминающего кулич; там это весьма распространенная сладкая выпечка, и приезжие, заходя в «пиццерии» Марке, будут весьма разочарованы, не найдя в них неаполитанской пиццы. В этот сладкий пирог нередко добавляют сыр.

175

Кальданой в Тоскане называют закуток над очагом либо рядом с ним, куда ставят подходить хлеб и где сушат виноград и другие плоды полей.

176

Некогда очень распространенное изделие такого типа называлось сладкой, или кондитерской, колбасой и готовилось различными способами из разных ингредиентов.

177

«Свадебные лепешки из муки, смешанной с мустом, приправленной жирами, сыром, анисовыми семечками, лавровым листом; на листьях лавра их и выпекают» (Диалектальная Италия). В Ареццо их делают «из муки и меда с добавлением перца и пекут в печи в виде разных фигурок» (Реди. Словарь некоторых аретинских выражений).

В Калабрии и по сей день в ходу печенье из муки, меда и миндаля в форме животных и кукол; им торгуют на ярмарках. В Равенне на День Святой Катерины раньше готовили из сладкого теста парочку – женскую фигурку и петушка под названием «Петух и Катерина».

178

Cavallo – по-итальянски «конь».

179

«Тесто, замешанное из крупчатки с сахаром, яйцами и анисовыми семечками, разрезанное на куски и зажатое меж двух раскаленных железных форм, а затем свернутое корнетиком, куда кладут мороженое или взбитые сливки, или едят просто так. Готовят их на огне и достают из печи белыми, как облатки для церковной службы» (Фанфани). Одно из любимых лакомств в Тоскане; особо славится своими вафлями Лампореккьо.

В «Пиппо-плотнике» Якопо Чиконьини есть такие строки: «Уж я и вафли с ночи испекла, / Чтоб свадьба наша лучшею была».

180

Не думаю, что очень удивлю вас, если скажу, что бобы известны с древности и всегда были важным атрибутом культа. Так, обычай в ноябре, в День поминовения усопших в Фоленго раздавать беднякам бобовый суп восходит еще к временам языческих обрядов. Некий Барпо из Беллуно пишет: «Бобы плохо усваиваются, вызывают газы и вредят людям со слабым желудком, потому будет лучше, если отец семейства, отварив их в День поминовения, раздаст нищим в благодеяние ближнему и во исполнение долга предкам и да возрадуется, говоря: “Solum, michi superest sepulcrum, et faba” (“Только и осталось мне, что могила да бобы”, *лат.*), – коль скоро за благие дела будет ниспослана благодать душе твоей, и дети твои будут поступать по твоему примеру после смерти твоей. Восхвалим же древнейший обычай крестьян наших чествовать своих усопших – и бобами, и поминальной молитвою, и жертвоприношениями на алтарь». Обычай этот сохранился доныне, причем известно во многих областях Италии, например в Венето, сладкое печенье из бобов.

Особо ценными всегда были крупные бобы. Мелкие же почитались меньше в обеих разновидностях – черные и белые.

181

Древние, если верить Пизанелли, считали нут символом непогрешимости, недаром ни одно животное не смеет к нему прикоснуться.

В кулинарии нут использовался так же, как горох. Из него даже готовили сладкие оладушки. «К вареному белому нуту добавляют третью часть палочки дрожжей, немного изюма, сахар и, хорошенько все это вымешав, бросают в кипящее оливковое масло кусочки по размеру боба или мушкетной пули. Они разбухают, становятся пышными, их подают посыпанными сахаром. Лакомство получается очень вкусным» (Танара).

А Джованни Татти уверяет, что нут «сильно повышает сладострастие и отвар его способствует подъему мужеска естества, ежели выпить его натощак».

182

По-видимому, содовый порошок способствует размягчению овощей. Подобные нехитрые «секреты», улучшающие «вкус и качество продуктов и овощей» нередко печатались в старинных изданиях. Известен, например, много раз переиздававшийся трактат XVI в. «Новые сведения и их объяснения» болонского врача Джероламо Манфреди. А в XIX в. были весьма популярны «Секреты экономии, которые необходимо знать каждой порядочной семье».

Алессандро Тассони полагал, однако, «преотличнейшей» горчицу из Карпи:

Колбас ему отвесил без обмана
И прочим расплатился град сторицей,
Добавив к благодати сей два чана
Из Карпи преотличнейшей горчицы.

(А. Тассони. Похищенное ведро, XII, 38).

Поркетту или жареного молочного поросенка подают в основном в центральной Италии. В Эмилии – от случая к случаю, равно как и в Романье, к северу от Рубикона. И весьма симптоматично то, что область молочного поросенка вновь начинается к югу от Рубикона, за древним «Померием», отделявшим Италию как таковую от Цизальпийской Галлии. Следовательно, это чисто «италийское» блюдо, о чем свидетельствует Танара: «Поросенок от шести месяцев до двух лет, зажаренный в печи, нашпигованный ароматическими травами, в этих краях [в Болонье] уже не в обычае, кроме как в праздник Св. Варфоломея, когда народу, по давней традиции города, в ознаменование некой победы бросают с балкона магистрата целиком зажаренного поросенка.

И вот, на радость городскому люду
Летит на площадь жареное блюдо:
Мол, в честь былых прославленных побед
Примите поросенка на обед

(Похищенное ведро, XII, 8).

В провинциях же Умбрии, в Марке жареного поросенка выносят на площадь с утра каждое воскресенье, и бедняки могут купить себе по кусочку, чтоб не варить горшок каши, а полакомиться вместе с семьей жареной свининой».

Свидетельство Танары подкрепляет Оскар Джакки («Врач на кухне»): «Я четыре года прожил в Марке, и среди всех моих воспоминаний, к примеру, об Олимпиаде, коей стал я свидетелем на берегах Пичено, среди всех радостей и сожалений о минувшем не могу не помянуть знаменитого молочного поросенка, которого продают на площадях и едят в каждом доме в июне, июле и августе, когда благословенный Феб опаляет нас жаркими лучами в этом южном климате; я видел, как расплывается тело многих едоков от этого сытного лакомства». О празднике поркетты в Болонье сохранилось немало свидетельств с древних времен. В тех краях он носил циклический характер: есть сведения о торжествах 1715, 1769, 1770, 1782 гг.; о турнире Бахуса на народном празднестве поркетты на ярмарке 1699 г. и т. д.

О поркетте Римини, до сих пор сохранившейся в народной кухне Романьи к югу от Рубикона, см.: Луиджи Нарди. Porcus

troianus, или Поркетта. Повесть о бракосочетании мессера Карло Ридольфи с мадонной Розой Спиной (1813).

185

«Благородного господина из Барги» звали Леонардо Мордини. Данный рецепт был прислан Артузи письмом от 21 января 1906 г., которое сохранилось в его архиве в Форлимпополи. Вставив его в книгу, Артузи пересчитал унции приведенной рецептуры в граммы.

«Пинца» крестьян Венето, вероятно, не слишком отличается от эмильянской, которую описал Танара: «Наши крестьяне, замешивая муку на шафранной воде с дрожжами и дав тесту подойти, раскатывают его скалкой на толщину полупальца, посыпают изюмом и скручивают с узкого конца так, что получается овальная булка с изюмом, которую именуют пинцей». Эта болонская пинца с изюмом и горчицей и поныне сохраняет форму «овальной булки».

Термин «пинца», по-видимому, связан с «пиццей», которая в стародавние времена означала просто кусок хлеба (в том числе и сдобного). В летописях Римини слово встречается еще в 1256 г. На венецианском диалекте «пинцей» называли хлеб, испеченный в золе, а в Романье так обозначали ломтики хлеба, вымоченные в бульоне или молоке, обмакнутые во взбитое яйцо и обжаренные на свином жире.

«Пинца» по-фриулански – это не что иное, как «фокачча из муки, сливочного масла, яиц и сахара, изготовленная в печи в день святой Пасхи». «Почти во всех семьях едят на Пасху пинцу из обычного хлеба, испеченного на манер фокаччи. Господа одаривают ею крестьян, а те взамен несут им яйца». В области Фриули пинца имеет форму кулича.

187

Смородину некогда именовали монастырским виноградом. Это кустарник порядка камнеломкоцветных. В Европе существуют красная смородина (Ribes vulgare и Ribes rubrum), черная смородина (Ribes nigrum) и белая смородина (Ribes grossularia).

В древние времена из смородины делали вино, якобы «помогающее при лихорадке и для утоления жажды», а также настой, облегчающий тошноту и рвоту.

188

«Густой сахарный сироп с добавлением ароматизаторов, фруктовых соков, цветочных настоев становится более приятным на вкус и даже имеет кое-какую лекарственную ценность». Так пишет Фанфани, но следует отметить, что данный сироп отличается от обычного, который варят дольше и употребляют не сразу.

Герой одноименной комедии К. Гольдони. – *Примеч. пер.*

190

Тмин, или восточный укроп, – растение семейства зонтичных. Его выращивают ради пахучих плодов, считающихся лекарственными.

191

Пахучий гончарный материал разных цветов, который доставляют из Индии и Португалии. Мода на ароматическую глину распространилась в Италии в конце XVII в. Лекарь Лоренцо Беллини посвятил этой глине целую поэму.

192

Одиссея. Песнь XVIII, 43–48. Пер. В. Жуковского.

193

Больной вопрос для многих минувших поколений, особенно в XVII и XVIII вв., в то время как нижнее Средневековье не знало голода, свойственного этим двум столетиям. Маис и картофель стали мощными орудиями для обуздания беспрестанной нехватки пищи. Маис начали широко выращивать в Романье уже в первые десятилетия XVIII в., а картофель был почти что неизвестен народу еще в 1778 г.: крестьяне – собеседники Джованни Баттарры в его «Практическом сельском хозяйстве» (первое издание которого появилось именно в этом году) не ведали, что такое картофель.

«Жили б вы, дети мои, в году 1715-м, который старожилы именуют годом голода, когда еще не было у нас этого злака [маиса], вы бы ужаснулись, сколько народу полегло от голода. Зимою целые семейства выходили в поле выкапывать мерзлые корни трав и затем варили их и ели безо всякой приправы либо пережевывали в муку и пекли из нее лепешки. Кто мог добыть желудей и бобов для выпекания хлеба, тому приходилось не так уж плохо. И наконец Господь смилостивился и ниспослал нам этот злак, ставший утешением людским во всех краях. Случись недород пшеницы, вкусный и сытный маис с успехом заменит ее. А помимо оного, Провидению было угодно познакомить нас (а я исполняю Его волю) с заморскими клубнями, наподобие белых трюфелей, именуемых картофелем».

194

Во времена Франческо Реди татарской тюрей назывался торт из муки, молока, яиц, миндаля и сахара.

195

Старинное блюдо, которое «готовится на разный манер, но в нем преобладают ингредиенты белого цвета: куриные грудки, молоко, сахар, мука, миндальное молоко» (Кулинарное искусство. Под ред. Эмилио Фаччоли, 1966). В постные дни грудки курицы или каплуна заменялись рыбным филе. Рис также часто использовался в приготовлении бьянкоманджаре: «Из муки, риса, мяса каплуна, миндального молока, сока лимонов и немалого количества сахара готовится очень приятное на вкус блюдо – бьянкоманджаре» (Дуранте. Кладезь здоровья).

196

Олиндо Гуэррини объясняет: «Семейство сгонфьотти, или муссов, или суфле, нескончаемо, как потомство Авраама, но объединяет все эти блюда лишь белок, взбитый в крутую снежную пену. В немецкой кухне его именуют Koch» (Искусство использования остатков со стола).

Этот давний обычай постепенно исчезает. Авторы кулинарных трактатов XVI в. вместо гранатового сока рекомендовали апельсиновый.

198

Данте. Ад. II, 3–6. Пер. М. Лозинского.

199

Это очень старый десерт, который разные кулинары именуют по-разному. Стефани называет его «Молоком по-испански», а в одном трактате он представлен как «Молочный торт на водяной бане».

200

Семена растения семейства зонтичных, используемые в кондитерском или ликерном производстве.

201

Торт, который, по традиции, выпекают в сельской местности Романьи. Знают его и в окрестностях Феррары, поскольку рецепт приводит в своем трактате Кристофоро ди Мессисбуго: «Белоснежный торт, или Молочные нити. Возьми 8 или 10 яичных белков, хорошенько взбей их, затем возьми 3 унции сахару и 2 унции розовой воды и перемешай со взбитыми яйцами. Такая белая начинка подойдет для торта. Сперва ты выложишь в смазанную сковороду слой теста, положишь на него кусочки сливочного масла и выкладывай начинку. Как испечется, всыпь сверху 4 унции сахарной пудры».

По словам Реди, «Латтайуоло» – это «белый торт на противне из молока и яиц с шафраном, который крестьяне в утро праздника Тела Господня несут барину в Ареццо».

202

Термин взят из французского языка, где появился в 1804 г.

203

«Кровь свиньи или другого животного, смешанная с яйцами и мукой и зажаренная на сковороде на манер яичницы» (Комментарий к «Отвоеванному Мальмантиле»).

Похожее определение есть у Гаэтано Арривабене: «Это блюдо напоминает торт, замешанный на свиной или иной животной крови и зажаренный на сковороде».

204

В «Сборнике различных поверий, примет и обычаев, бытующих на Сарацинском рынке» (Форли), составленном по заказу вице-префекта Рубикона в июле 1811 г., читаем: «Зимой семьи, забивающие свиней, приглашают на обед родственников и друзей. И называют это, как ни странно, не похоронами а свадьбой».

205

Эту колбасу ели в богатых домах: крестьянская кровяная колбаса готовилась иначе. «В Романье, – поясняет Олиндо Гуэррини, – крестьяне не могли позволить себе приготовить это блюдо так, как описывает его Артузи. Свиную кровь они замешивают либо с отварным рисом, либо – что хуже – с мукой и пекут оладьи, сдобренные медом, мустом и прочими сладкими добавками. В Тоскане на свиной крови также пекут лепешки. И конечно, по всей Италии, например, в Сьене, кровью наполняют свиные кишки». По словам Фанфани, «телячьи или свиные кишки наполняют кровью, смешанной с различными ингредиентами, и варят такие колбасы в котле».

206

Во Фриули сабайон называют «суфрит» и готовят из яиц, меда, молока и вина.

207

В минувшие века с большой точностью и тонкостью, немыслимыми в наше время, различались степени варки сахара. «Если сахар как следует проварить три раза, это считается высшей степенью совершенства… Однако же нет, у сахара есть пять степеней или видов приготовления. Первая варка называется “варкой сиропа”, вторая – “варка конфитюра или консервов”, третья предназначена для пирогов, четвертая – для конфет или светлых леденцов и пятая – для солода». Вообще же, в прошлом сахар чаще употребляли в фармацевтике, нежели в кулинарии, а для приготовления десертов и тортов предпочитали мед.

208

Этот сироп можно найти в рецептурной книге флорентийской корпорации лекарей и аптекарей (1696).

209

Напиток из мараскиновой вишни поминается в «Собрании рецептов», Милан, 1554.

210

В глубокой древности оршад готовили совсем не так, как предлагает Артузи. «Оршад делают из ячменя, разваренного до кашицы. Первую воду сливают и доводят до готовности во второй. Потом хорошенько разминают и процеживают через тонкую волосяную ткань, после чего опять варят на мясном бульоне до нужной консистенции. Порой к ячменным зернам добавляют миндаль и сахар, а иногда и немного уксуса» (Бертальди).

211

Вареный муст издревле называли сапой.

Лудовико Ариосто сдабривал им и уксусом репу: «Без репы у меня на кухне пусто. / Но был бы этот овощ слишком пресным / Без добавления уксуса и муста» (Сатира IV). Недаром в народе бытует поговорка: «С перцем, мускатом и мустом репка всем вам запомнится крепко». А вот что пишет на сей счет Танара: «Не вводя себя в расход, подслащай блюда виноградной сапой вместо меда… А сапа – это процеженный и выпаренный до двух третей муст. Его лучше перекипятить, чем недокипятить. Готовность проверяй, капнув две капли на бумагу: если капли не расползутся, значит, сапа готова и ее можно использовать на кухне для самых разных нужд». О популярности сапы пишет и Франческо Томмази: «В пору сбора винограда женщины повсеместно варят сапу, то есть кипяченый муст. В Тоскане ее готовят так: берут три части муста из спелого сладкого винограда, долго кипятят – так, чтобы две части выкипели, а третью, оставшуюся, именуют сапой. Некоторые женщины капают ее на ладонь и считают готовой, когда она приобретет густоту меда. Эта самая сапа, уверяют тосканцы, придает вкус и аромат множеству приправ и блюд. Если же это недоваренный муст, то и года не пройдет, как он закиснет». В комментариях XI в. к семейному законодательству Августа есть рецепт приготовления сапы: «Tertia parte musti amissa, quod remanet carenum est: cui contraria sapa est quae fervendum ad tertiam partem descendit» («Третья часть виноградного сусла, оставшаяся после долгого кипячения именуется сапою», *лат.*). Похожие описания сапы находим у Плиния и Колумеллы.

Стоит еще напомнить, что в сельских областях Романьи и Эмилии весьма распространен обычай варить различные фрукты в виноградном мусте. При добавлении в них горчичного порошка получается горчица, которой приправляют отварные блюда.

В Болонье, Ферраре и окрестностях одно время делали соусы из вареного муста и муки, в которые иногда добавляли тертый черствый хлеб. «Чужаки, – замечает Танара, – вначале ужасаются этого кушанья, но, распробовав, готовы есть его круглые сутки».

Чистилище, XVI, 114. *Пер. М. Лозинского*.

213

Аптекари изготовляли из тутовника и ежевики сироп под названием «Дьяморон Галена»). Первый рецепт сиропа в целом похож на приводимый Артузи, даже в том, что касается дозировки ингредиентов: «Рецепт напитка: не слишком спелые ягоды черного тутовника – 5 фунтов, сахар – 1 фунт. Осветли сок, потом добавь сахар и вари в глиняной глазурованной или каменной посуде хорошей формы, а после ставь на хранение. Подобный сироп можно также приготовить из слив» (Сборник Флорентинских рецептов).

214

Боярышник (Crataegus azarolus) [Линней] – дерево, завезенное из Западной Азии. Оно растет и в диком, и в окультуренном виде по всему средиземноморскому побережью. Период цветения – май-июнь, а плоды с маслянистой мякотью, без особого запаха и кислоты, собирают в середине сентября, когда они еще не совсем спелые, и раскладывают дозревать на соломе, в сухом месте. Есть эти ягоды можно свежими, а можно готовить из них конфитюры и желе. Хорошо они хранятся и в сиропе, если удалить из них жесткие семечки.

Наиболее известные сорта боярышника – белый, или мускатный, желтый и красный. В Италии чаще других встречается «канадский» (желтые плоды), «итальянский» и «романьольский» (красные плоды).

Стефани не приводит рецепта консервированного боярышника, но зато у него находим рецепт «Торта с боярышником».

215

Этого рецепта не было в пятом издании (1900); зато он был включен в шестое (1902). Этот факт можно объяснить тем, что восьмидесятилетний Артузи провел целый месяц май 1901-го, пытаясь экспериментальным путем усовершенствовать этот изысканный продукт, ныне совсем исчезнувший из наших буфетов. Этапы этих экспериментов нашли отражение в письмах и записках Эуджении Чеккони, сохранившихся среди бумаг Артузи в Форлимпополи. Открывает переписку вот это послание от 3 мая: «Прилагаю два рецепта, высмотренных мною в “Генуэзской кухарке”, ибо вспомнил, что в Генуе издавна готовили и наверняка до сих пор готовят нечто подобное конфитюру из роз, секрет которого так ревностно хранит Ваша прелестная белокурая соседка. Благодарю Вас за присланный рецепт, но остаюсь в ожидании поправок, которые Вам будет угодно внести после пробы, тем более что помянутый Вами повар или его помощник в прошлом уже видоизменили его». 15 мая Чеккони посылает со своим садовником баночку цитронного конфитюра, сопроводив его краткой запиской: «Его передаст Вам мой садовник, сказавший мне, что в пятницу сможет доставить вам розы для конфитюра. Я решил таким образом предварить Ваш визит в дом Пинто, где повар собирается его готовить». Артузи с домочадцами немедля принялся за работу, после чего отправил результат Чеккони, который, вдохновившись опытами Артузи, решил провести свой эксперимент и сообщил о его исходе Артузи 28-го числа того же месяца: «Садовник принес мне розы, и я, не откладывая, сварил конфитюр, следуя Вашим указаниям лишь с небольшими отклонениями, а именно поставил на огонь 600 мл холодной воды и, доведя до кипения, на 5 мин. опустил в нее розы.

Затем вытащил лепестки и хорошенько сцедил влагу, даже слегка выжал и сложил в ступку с 200 г сахара и соком 1/2 лимона, чтобы как следует истолочь их. Затем засыпал оставшийся сахар и продолжил варить лепестки в сиропе, пока сироп не начал образовывать меж двух пальцев сахарные нити.

Когда я снял кастрюлю с огня, то добавил чайную ложечку бретонского сидра. Надо отметить один любопытный факт. Розовые лепестки при кипении в воде теряли цвет и становились белыми, а в ступке, когда я начинал их толочь вместе с лимонным соком, цвет постепенно возвращался.

Посылаю Вам образец этой второй пробы и прошу Вас откликнуться, получился ли у меня улучшенный вариант».

По свидетельству Бартоломео Стефани, в прошлом конфитюр варили даже из роз целиком. А сверху на консервированные розы накладывали «для аромата конфитюр из цветков жасмина». Во всем, что касается желе, конфитюров и консервированных фруктов, XVI в. достиг воистину непревзойденных высот.

216

Октавы из «Бешеного Роланда». Песнь первая, 42–43. Пер. П. Катенина.

217

Культивирование аниса процветало в Романье еще в XIX в. (ныне оно совсем забыто). Его выращивали в основном в холмистой местности между Мельдолой и Предаппьо.

218

Афиней – древнегреческий грамматик и эрудит родом из Навкратиса в Египте, живший в эпоху Марка Аврелия и Септимия Севера, один из самых образованных людей своего времени, автор труда «Пир мудрецов» в 15 книгах, из которых до нас не дошли две первые, часть третьей и добрая часть последней. «Пир мудрецов» является бесподобным собранием фактов и цитат, поистине драгоценным творением, «ибо в нем сохранилась большая часть средней и новой аттической комедии, а также многочисленные образцы древнегреческой историографии, в частности, редчайшие примеры эллинистической мысли, что является для нас бесценным источником знаний об античной греческой культуре» (Дж. Паскуали). Можно еще добавить, что автор изобразил обширную панораму кулинарных традиций древнего мира: хлеб и вино, мясо рыб, птиц и четвероногих, качество пищи и приправ подвергнуты строгому анализу в бесчисленном количестве литературных свидетельств. Образу повара отводится на его страницах достойное место, и автор приходит к заключению (в XIV книге), что кулинария есть свободное искусство.

219

Линней, Карл (1707–1778) – знаменитый шведский натуралист, создатель методической классификации растительного и животного мира, давшей удобный, упорядоченный, единообразный язык естественной науки и определившей всякую особь с удивительной точностью и лаконичностью. Основные труды: «Система природы» (1735), «Роды растений», «Философия ботаники» (1751).

220

Паоло Мантегацца писал: «Процессу пищеварения способствует горячая вода, на которой сварен кофе, сами же зерна арабики скорее тормозят пищеварение, нежели помогают ему» (Народная гигиеническая энциклопедия. Гигиена на кухне). В той же «Энциклопедии» с. 61–66 посвящены кофе, с. 66–69 – чаю, с. 69–76 – шоколаду. Кроме того, Мантегацца ратовал за распространение настоя из листьев коки – этот обычай он наблюдал во время долгого пребывания в Южной Америке! А нашим крестьянам он втолковывал полезность южноамериканской чики: «Я мечтаю о том, чтобы и самый бедный крестьянин получал свое пиво и научился от перуанцев готовить чику из пшеницы. В моих “Элементах гигиены” и в “Письмах о Южной Америке” я излагаю способ готовить чику, но покамест это напоминает глас вопиющего в пустыне».

221

Джузеппе Парини. Утро. Первая строка добавлена самим Артузи.

222

Франческо Реди (Ареццо, 1626 – Пиза, 1698) – врач, натуралист и литератор, в своих примечаниях к дифирамбу «Вакх в Тоскане» пишет о кофе: «Напиток, с древних времен употребляемый арабами, а ныне – и турками, и персами, и почти всем Востоком. Это темный плод, который перемалывают в пыль и кипятят в воде, чуть подслащая, чтобы заглушить горечь. В христианском мире его узнали недавно, но он уже становится на широкую ногу. Однако многие уверяют, что кофе – не что иное, как зелье Елены, коим, по уверению Гомера, она овладела в Египте, откуда к нам, собственно, и завозят этот плод. В Персии бытует еще один горький напиток под названием “шок-нар”, который до турок еще не добрался; его готовят на основе корня граната».

223

Карло Гольдони. Персидская невеста. Действие IV, явление 4.

Вот что пишет тот же Франческо Реди в примечаниях к своему дифирамбу: «Этот напиток очень жалуют знатные господа в Китае, Японии и почти во всей Ост-Индии. Он состоит из мягкого настоя в кипятке некоей травы, именуемой чаем».

Франческо Реди, в шутку заклеймивший шоколад в своем знаменитом дифирамбе, много писал о нем в «Примечаниях к Вакху в Тоскане». По его словам, одним из первых известивших европейцев о шоколаде был флорентийский путешественник Франческо Карлетти в начале XVII в. Из тогда еще не изданных «Рассуждений» Карлетти (они вышли в свет лишь 1701 г.) Реди взял длинный пассаж, в котором автор повествует об американском какао и шоколаде. Флорентиец действительно был одним из первых, но не первым. Справедливости ради, нельзя умолчать о том, что лет за восемьдесят до Карлетти итальянец Пьетро Мартире д'Ангьера, обосновавшийся в Испании, рассуждал в своих записях о какао и шоколаде у мексиканцев так же подробно и точно, как и Карлетти в своей прозе.

Имейте в виду, это вовсе не значит, что во времена д'Ангьеры шоколад уже вошел в обиход и вкус европейцев. Какао завезли в Испанию вскоре после открытия Мексики, это верно, однако обычай пить шоколад пришел в Европу из Испании только в XVII в. Сам Карлетти говорит о нем как о мексиканском напитке, никому не ведомом в его родной Тоскане, а свои заметки он начал делать после кругосветного путешествия в 1606-м. В эпоху же Реди шоколад уже произвел фурор: во Флоренции его готовили в еще более изысканной манере, нежели в Испании. А в первые десятилетия XVII в. шоколад не был в Италии распространенным напитком, о чем свидетельствует, например, Мандзони: обычно столь дотошный в деталях, в десятой главе «Обрученных» автор изменяет себе, повествуя о том, что несовершеннолетней Гертруде, готовящей себя в монахини (году примерно в 1617-м), «подали… чашку шоколада». И далее Мандзони добавляет: «А это в те времена означало то же, что некогда у римлян облачение в мужскую тогу». Шоколад в те времена позволено было пить только взрослым. Одни медики превозносили его, другие – ругали, говоря, что он ведет к закупорке сосудов. Появление шоколада во Флоренции отмечено в хронике Томмазо Ринуччини, которого не так давно процитировал Бенедетто Кроче в «Новых очерках итальянской литературы XVII столетия»: «1668-й: в этом году появился во Флоренции хорошо знакомый испанцам напиток под названием "шоколад"; а торгует им один из вышеупомянутых лавочников, давая отведать покупателям в глиняных стаканчиках и горячего, и холодного».

Относительно шоколада и его истории не теряют своей

актуальности страницы Брийя-Саварена (Размышление IV); можно также перечислить многочисленные медицинские диссертации, исторические труды и даже стихотворные опусы (например, Пьетро Метастазио посвятил шоколаду кантату).

«Испанский двор, – замечал Франческо Реди, – первым в Европе воспринял обычай пить шоколад. И если в Испании он был доведен до чистого совершенства, то мы в наши времена прибавили к этому совершенству уж и не знаю, какие изыски, ко всем европейским ингредиентам умудрились присоединить свежую цедру цитронов и лимонов, нежный аромат жасмина, который, смешиваясь с корицею, ванилью, амброю, мускусом, вселяет бесподобные ощущения в душу любителей шоколада».

226

Синьор, отметивший зияющий пропуск, прочел в «Гигиенической энциклопедии» Мантегаццы о том, что «шоколад изготовляют из поджаренных и толченых плодов какао, американского растения, получившего от ботаников лестное название “пища богов”» (Theobroma).

227

Способ консервирования оливок в Романье уходит в глубь веков, но он не сильно отличается и в других районах Италии, например, в Пьемонте. Сравните способ, приведенный Артузи, с тем, который рекомендовал врач Галина, комментатор Пизанелли: «Надобно взять шесть фунтов негашеной извести и растворить их в воде до густоты поленты или жидкого мыла. Потом добавить к ним двенадцать фунтов хорошо просеянной золы от сожженных дубовых поленьев и воды вдосталь, чтобы эта зола в ней разошлась. В этом растворе надобно вымачивать 1 руббо (мера веса, 8,17 кг) зеленых оливок восемь часов подряд, то и дело легонько помешивая деревянной мешалкой. Потом, по прошествии восьми или десяти часов, оливки промывают в чистой холодной воде и оставляют вымачивать дней на пять или шесть, каждодневно меняя воду. Затем приготовляют рассол, прокипятив в нем несколько веточек укропа, и заливают им оливки. Спустя несколько дней рассол изменит цвет, станет почти черным; тогда оливки можно есть».

В Италии в минувшие века особо ценились (в том числе и консервированные) болонские оливки. Андреа Скотт замечал, что они ни в чем не уступают испанским. С ним солидарен и Грегорио Лети: «Болонья богата разными плодами и особенно крупными и круглыми оливками, которые ничуть не хуже произрастающих в Испании».

228

Горчицу (то есть горчичные семена, сваренные в мусте) в XV–XVI вв. значительно чаще потребляли зимой. В XVI в. хозяйки в Тоскане готовили ее значительно проще, чем пишет Артузи: «Положить в котел косточки от белого или красного винограда – кому что больше нравится. После долить котел доверху белым или черным мустом и кипятить, пока не уварится вполовину. Процедить все через сито или тонкую волосяную ткань и снова поставить на огонь, посолив, сколько потребуется. Напоследок положить толченые горчичные семена, которые двое суток вымачивали в крепком уксусе, в таком количестве, чтобы получилась острая либо сладкая горчица – по вашему вкусу. Ее опять же надо пропустить через сито, чтобы ни косточек, ни чешуек, ни кожицы виноградной в мусте не осталось, потом посолить, чтобы горчица лучше хранилась. Вот так обычно делают ее в Тоскане» (Томмази. Уложение отца семейства).

229

Боккаччо пишет про горчицу, что она «враждебна носу, но отменно прочищает мозги». Амето, или Комедия флорентийских нимф. *Пер. Г. Муравьевой.*

230

Одна из древнейших книг о пряностях написана португальцем Кристобалем Аостой и называется «Трактат об истории, природе и свойствах медицинских препаратов, а также редкостных пряностей, доставляемых из Ост-Индии в Европу». Первый перевод этого труда на итальянский язык вышел в 1578 г.

231

«Столь разноречивы мнения касательно плодов коричного дерева, что мы, дабы привнести в сей вопрос ясность и пользу, отставим все противоречия в сторону и скажем лишь, что корица отличается по тому, с какого дерева взята – юного либо старого, на какой почве оно произрастает – богатой либо скудной и с какой части дерева или куста берется – со ствола ли, с ветвей ли, с коры. В этом и состоят все различия оного продукта. Большинство сходится во мнении, что корица с Цейлона лучше корицы с Малабара: у тамошних деревьев и кора чище, и внутри она не так волокниста, и запах у ней приятнее, и вкус острее, однако ж не раздражает нёбо, и цвет насыщеннее. Ныне к нам завозят гвоздичную корицу, в которой смешаны гвоздичный и коричный запах и вкус. Вот эта корица более темная, а кора у нее тоньше» (Сборник флорентийских рецептов).

Данте. Рай. X, 25. *Пер. М. Лозинского*.

233

Холодное блюдо из зайца в феврале не соответствует охотничьему сезону. Но это несоответствие объясняется тем, что «…составленный Артузи гастрономический календарь относится к его эпохе, весьма далекой от нас. А в те времена был добрый обычай сохранять дичь в оливковом масле, чтобы можно было по особым случаям готовить ее, когда охотничий сезон уже закрыт» (К. Кавина. Пеллегрино Артузи и дичь. В альманахе «Форум попули», сентябрь, 1961).

Надо отметить, что не только заяц, но и практически вся дичь могла храниться в течение довольно долгого времени, что, безусловно, способствовало торговле ценными пищевыми продуктами. Вот что, например, пишет Бродель («Материальная цивилизация и капитализм») по поводу импорта овсянок во Францию: «…их потребили на 16 000 ливров по случаю бракосочетания принцессы Конти (1680). Эта птица, живущая на виноградниках, в изобилии водится на Кипре (откуда в XVI в. ее экспортировали в Венецию, сохраняя в уксусе), встречается она и в Италии…». Овсянка чаще обитала в Тоскане и в окрестностях Болоньи, чем в других областях Италии, и, по словам Танары, «придавала Болонье блеску более, чем какая-либо иная птица, из-за того количества, в каком их зимой отправляли во все концы света. Этих жирненьких птичек отстреливают, ощипывают, обваливают в муке или в манке, укладывают в коробки и рассылают по всей Италии, и так они сохраняются свежими пятнадцать, а то и двадцать дней». Однако совершенно очевидно, что дольше так дичь храниться не могла. На более длительные сроки ее, вероятно, отваривали до полуготовности и вымачивали в соусах на основе уксуса. В начале XX в. такая практика хранения дичи была еще распространена, о чем свидетельствует письмо Эудженио Чеккони к Артузи, датированное 1901 г.: «Мне на Сардинию прислали 24 обезглавленных дроздов. Наполовину они уже отварены, и надо только довести их до готовности. На Сардинии все их очень хвалят и готовят на вертеле, в рагу и даже в пирогах».

234

Дрозды на Крещение выглядят явно не по сезону, однако это связано с «обычаем знатных семейств древнего рода отлавливать дичь в сезон охоты и выкармливать ее кукурузной мукой и сушеными смоквами, с тем чтобы птицы поднакопили жирку и на Рождество их можно было бы изжарить на вертеле. Напомню, что в конце лета с той же целью на птицеловном току отлавливали овсянок» (К. Кавина. Пеллегрино Артузи и дичь). Практика сохранения в оливковом масле дроздов, голубей и других птиц распространялась также на линей и форель; тогда как щук, кефаль и золотых рыбок обычно хранили в уксусе.

235

Последний четверг карнавала принято называть Масленым четвергом.